



PANCAKE MENU

厳選した小麦粉と発酵バター、本場カナダの有機メープル、そしてマスカルポーネチーズ。これらを合わせ、軽い食感を生み出すために、ふわっふわにホイップしたメレンゲを加え、オーダーを受けてからひとつひとつフライパンで丁寧に焼き上げます。トレジオンのパンケーキが、提供までにお時間をいただくのは、手間をかけて焼き上げるから。そして出来上がる、シルキーパンケーキ。この焼き上がったばかりの極上パンケーキのことを、まるで絹のようなめらかな口あたりから「シルキーパンケーキ」と名付けました。このフワとろパンケーキを召し上がるのに、ナイフやフォークは必要ありません。とってもやわらかく、ふわふわなので、スプーンでお召し上がりください！食べるのがもったいないくらい可愛いパンケーキですが、あたたかいうちにどうぞ。

※ご注文をいただいてから丁寧に作りしております。焼きたてをご提供するため、少々お時間を頂戴いたします。



山形育ちのさくらんぼパンケーキ

Yamagata Cherry Pancakes

山形県産さくらんぼをコンポートして、パンケーキと合わせました！さくらんぼのやさしい甘みを生クリームとご一緒にお召し上がりください！

¥1,729



IWATE 桑茶とベリーのパンケーキ

Iwate Mulberry Tea & Berry Pancakes

岩手県産の桑茶を使用した生クリームを添えたふわとろパンケーキ！ベリーの甘酸っぱさとメープルシロップの甘みが重なった一品です！

¥1,510



ふわとろシルキーパンケーキ

Fluffy & Silky Pancakes

メイプルとアングレースバターで味の変化をお楽しみください！

¥1,408



宮城名物ずんだのパンケーキ

Miyagi Specialty Zunda Pancakes

優しい甘さと香りが口いっぱいに広がる、癒しの一品！

¥1,848



自社焙煎珈琲のティラミスパンケーキ

House-Roasted Coffee Tiramisu Pancakes

甘いメイプルと、ほんのりビターな自社焙煎エスプレッソをかけて！

¥1,518



チョコ南部のパリパリチョコバナナパンケーキ

Crispy Chocolate Banana Pancakes with Nanbu Choco

チョコ南部の食感と、ブリュレ食感の両方楽しめます！

¥1,628



盛岡サンファームのミックスベリーパンケーキ

Morioka Sun Farm Mixed Berry Pancakes

ほんのり甘いパンケーキと、ベリーソースの酸味が絶妙！

¥1,474

トッピング

両方トッピングで +¥330

ソフトクリーム

Soft Serve

+¥110



ホイップ

Whipped Cream

+¥110



FOOD MENU



仙台名物！牛タンデミグラスオムライス

Beef Tongue Omelet Rice with Demi-Glace Sauce

旨みがつまった牛タンと、自家製デミグラスソースの深みと風味が楽しめます

¥1,430

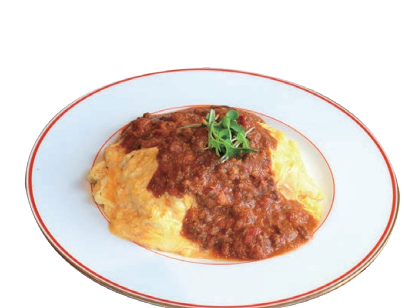


特製ジャークチキン 仙台味噌風味

Signature Jerk Chicken with Sendai Miso Flavor

仙台味噌とシーズニングで味付けした特製のジャークチキン！

¥1,280



岩手のキーマカレーオムライス

Iwate Keema Curry Omurice

「いわて牛」のひき肉を、9種のスパイスとあわせて奥行きのあるキーマカレーソース！

¥1,430



しょつつる和風ガパオライス

Shottsuru Japanese-Style Gapao Rice

¥1,280

秋田の魚醤"しょつつる"で仕上げた特製の和風ガパオライス！



トレジオン自家製ハンバーグプレート

Homemade Hamburger Plate

¥1,430

県産牛・県産豚をつかった特製ハンバーグ！



東北の麹「358 (サゴハチ)」漬けのチキンドリア

Chicken Doria Marinated in Tohoku's "Sago-Hachi" Koji

¥1,210

ケチャップライスにローストチキンを乗せ、ホワイトソースをたっぷりかけました！



一緒にいかがですか？

スープ

Soup

¥110



ミニサラダ

Mini Salad

¥110



蔵王地養卵のタマゴサンド

Egg Sandwich

¥858

蔵王地養卵で仕込んだ、まろやかで口当たりの良いたまごをご賞味あれ！



宮城蔵王ハーブトリュフバターのローストビーフサンド

Roast Beef Sandwich with Miyagi Zao Herb Truffle Butter

¥1,180

宮城蔵王の自然の中で育った香り高いハーブと自家製ローストビーフ使用しました。



じっくり煮込んだ牛タンカレー

Beef Tongue Curry

¥1,430

仙台名物の牛タンを煮込み、ちょっぴり辛めのカレーソースと合わせました。



宮城蔵王ハーブで焼き上げたローストビーフ丼

Roast Beef Rice Bowl Cooked with Miyagi Zao Herbs

¥1,980

柔らかくジューシーなローストビーフを重ねた肉の山お迫力満点。肉の旨みが広がります。



キッズオムライスプレート

Kids' Omurice Plate

¥880

オムライス/ハンバーグ/ナゲット/ポテト/コーン・ブロッコリー/ゼリー/りんごジュース



SWEETS



コーヒーサンデー ¥858
Coffee Sundae
東北DRIPPERSの深煎りコーヒーを贅沢に使用した、ちょっぴり大人なサンデーが登場! 芳醇な香りとほろ苦さが、あなたにぴったりのご褒美です。



桃とラズベリーのサンデー ¥990
Peach & Raspberry Sundae
「ももふる」の桃とソフトクリームにラズベリーソースを合わせた定番デザート。チョコフレークの食感も楽しいピーチメルバ仕立て。



ソフトクリーム (カップ/コーン) ¥440
Soft Serve Ice Cream
ひんやりなめらか、口いっぱいに広がる幸せ。こだわりミルクの濃厚ソフトクリームをどうぞ。



蔵王クリームチーズのカッサータ ¥715
Zao Cream Cheese Cassata
カッサータは、イタリア・シチリア島発祥の伝統的なアイスクーキ。季節の果物をドライフルーツにし、蔵王クリームチーズを使って提供しています。写真映えすること間違いなし!



自家焙煎珈琲を使った特製ティラミス ¥638
Special Tiramisu
エスプレッソと柑橘の香り漂うシロップを染み込ませたスポンジケーキに、マスカルポーネを重ねました。表面のココアパウダーが風味を引き立てます。



福島相馬ミルクィエッグのクレームブリュレ ¥550
Crème Brûlée
南相馬の大野村農園で大切に育った鶏たちから生まれたミルクィエッグは自然な黄色が特徴です。安心安全・自然にこだわったミルクィエッグの味をご堪能ください。



自家製スコーン (1個) ¥400
Homemade Mini Scones
宮城県と福島県産の小麦粉を使用しており、外はサクサク、中はしっとり。豊かな風味が自慢です。



自社焙煎珈琲のコーヒーゼリー ¥550
Coffee Jelly
東北DRIPPERSの自社焙煎コーヒーを使った大人のデザート。



揚げドーナツ! サクッとポンデもち(チョコナッツ) ¥638
Pon de Mochi
外はサクッ! 中はもちっ! 新食感のポンデケーキです。



南部せんべいバスクチーズケーキ ¥770
Nanbu Senbei Basque Cheesecake
クッキータイプの南部せんべいの香ばしさと、バスクチーズケーキの濃厚さが絶妙にマッチ。和と洋が織りなす、新感覚の自家製スイーツです。※土台部分に南部せんべいを使用



A la Carte

(15:00-21:00)

名物! 東北6県前菜プレート
Special Tohoku 6 Prefectures Appetizer Plate
ハーフ ¥1,408 ベーシック ¥2,640

東北6県の名物・美味しいタパスを一皿に盛り込んだ、当店イチオシの前菜プレート! プレートも当店オリジナル。東北の木材を使用しています。



八幡平マッシュルームソテーのサラダ
Beef Tongue Meatball Skewers ¥1,130

八幡平マッシュルームをガーリックバターで香ばしくソテー。仕上げにトリュフバターを削った香り豊かなごちそうサラダ。



宮城蔵王ハーブローストビーフのサラダ ¥1,220
Salad with Miyagi Zao Herb Roast Beef

宮城蔵王ハーブローストビーフとサラダにパルメザンチーズとバルサミコソースを合わせた満足感のあるサラダ。

トレジオン自家製ハンバーグ ¥1,320
Tregion Homemade Hamburger

県産牛・県産豚を使用した特製ハンバーグ。肉汁たっぷりになるよう、ふわふわふくら仕上げました。

伊達の旨塩のポテトフライ ¥726
French Fries with Ishinomaki-produced "Date no Umami Salt"

熱々のポテトフライに石巻産「伊達の旨塩」。お子様からお酒のおつまみまで幅広く楽しめます。

八幡平マッシュルームの無限きのこ ¥638
Hachimantai Mushroom's Infinite Mushroom

八幡平マッシュルームをアンチョビとにんにくオイルで仕上げました。無限に食べなくなる美味しさです。

仙台名物! 牛タンステーキ ¥1,980
Sendai Specialty! Beef Tongue Steak

仙台名物の牛タンを贅沢なステーキで。プリッとした歯ごたえと旨みをお楽しみください。

東北の麴「358 (サゴハチ)」漬けの鶏の唐揚げ ¥858
Fried Chicken Marinated in Tohoku's "Sago-Hachi" Koji

東北の伝統的なぬか漬「サゴハチ」で漬けた鶏の唐揚げ。柔らかくジューシーな味わいです。

いぶりがっことスモっちのポテトサラダ ¥638
Potato Salad with Smoked Daikon and Sumocchi

トレジオン定番! いぶりがっこと燻製たまごのスモーキーな大人のポテサラ。

ずんだいぶりがっこチーズ ¥638
Zunda Yellowtail and Pickled Daikon Cheese

蔵王クリームチーズと、ずんだの甘さ、いぶりがっこの塩味が絶妙にマッチ。

山形玉こんにゃく串 (1本) ¥308
Yamagata Tama-Kon

東北のなかでも山形といえば玉こんにゃく。トレジオンの玉こんにゃくは、隠し味に赤ワインを使用した洋風仕立てです。

【単品】特製ジャークチキン 仙台味噌風味 ¥980
Sendai Miso-Glazed Jerk Chicken

仙台味噌とシーズニングで味付けした特製のジャークチキン!

季節の鮮魚のカルパッチョサラダ ¥880
Seasonal Fresh Fish Carpaccio Salad

東北のお魚をカルパッチョ風でお楽しみいただけます。

牛タンつくね串 (1本) ¥330
Beef Tongue Meatball Skewers

宮城県石巻市の行列グルメ! なめらかな鶏つくねに、歯ごたえの良い粗びき牛タンを加えた食感が楽しい一品です。



ちよい飲みセット

選べるお好きなドリンクとおまかせ東北ミニおつまみ3品
サクッと飲みに嬉しいセット

おつまみ	3品	¥1300
	4品	¥1500
	6品	¥1800

選べるドリンク

サッポロ黒ラベル
グラスワイン (赤・白)
ハイボール
ノンアルコールビール
お好きなクラフトビール (+¥330)