DINNER MENU



Tregion

EST 2013

LINE 友だち募集中

こんな情報を配信します！

- 最新のお知らせ
- LINEショップカードで特典GET！
- 季節限定メニューやイベント情報

ディナーショップカード

QRを読み込んで1ポイントゲット

5ポイント貯まると
6県プレート盛り
1名分サービス！

OUR SPECIALTY



本日の東北6県前菜プレート Tohoku Appetizer Plate of the Day



青森 Aomori

岩手 Iwate

秋田 Akita

宮城 Miyagi

山形 Yamagata

福島 Fukushima

\トレジオン名物/

東北6県の前菜盛り！
当店に来たらまずはこれ！

4人前 ¥2400(税込¥2640)

2人前 ¥1260(税込¥1386)

※3人前もできます！

〈 とある日のラインナップ 〉

※内容は変わります。

青森：青森りんごのポテトサラダ
秋田：いぶりがっこクリームチーズ
岩手：菜彩鶏の自家製ハム
山形：山形燻製たまご「スモッち」
宮城：炙牛タンステーキ～南蛮味噌和え～
福島：福島名物！いか人参



三陸の生牡蠣＆焼き牡蠣

raw & grilled oyster
from Tohoku

1p ¥540 (税込 ¥594)

三陸の豊かな自然の下で育った牡蠣は、ぜひ食べて頂きたい美味しさです。



ホタテ刺し & 浜焼き

raw & grilled scallop
from Tohoku

1p ¥600 (税込 ¥660)

三陸は全国でも有数のホタテ養殖地。手間隙かけて育てられたホタテを。







前菜

いぶりがっことスモっちのポテトサラダ
Japanese style potato salad w/smoked pickled radish & smoked egg

¥580 (税込 ¥638)

秋田のいぶりがっこが食感のアクセントになった、
創業から人気の一皿。

温玉と凍み豆腐のシーザーサラダ
Caesar salad

¥891 (税込 ¥980)

シャキシャキのレタスに凍み豆腐をトッピングした王道サラダ。

まるで生ハム！八戸前沖鯖の燻製
Smoked mackerel from Aomori

¥520 (税込 ¥572)

八戸前沖鯖を低温で燻製した一品。もはや鯖の生ハム！

銀王サーモンと鮮魚のカルパッチョ
Carpaccio of Ginou salmon & fresh fish from Miyagi

1〜2人前 ¥891 (税込 ¥980)

3〜4人前 ¥1619 (税込 ¥1780)

宮城県女川町のブランド銀鮭「銀王サーモン」をメインに、
シブレット／パプリカの２種のソースで。



トレジオン大人気マカロニチーズ
Macaroni & Zao Cheese

¥780 (税込 ¥858)

トレジオンの人気商品。マカロニにチーズソースを絡めたアメリカンフード。トッピングに牡蠣もおすすめです！

トッピング：牡蠣　¥400 (税込 ¥440)



八幡平マッシュルームの無限キノコ
Iwate grilled mushrooms flavored w/anchovy & garlic

¥580 (税込 ¥638)

アンチョビ&ガーリックでシンプルに。

牛タンつくね串（1 本）
Grilled chicken & beef tongue meat balls

牛タンが入った鶏のつくね串！　¥300 (税込 ¥330)



ハム工房都路 やまと豚の特大ハーブソーセージ１本

¥728 (税込 ¥800)

Herb sausage from "Ham Kobo Miyakoji"

田村市都路村の職人が仕込む、やまと豚を使用した
太めのジューシーソーセージ！







お肉料理

白河高原清流豚の源タレ炒め
Stir-fried Pork from Fukushima　¥1280 (税込 ¥1408)

さらりとした脂が特徴の白河高原清流豚に
青森ソウルソース源たれを絡めて、南部鉄器でお届けします

仙台名物！牛タン焼き
Grilled beef tongue from Sendai　¥2400 (税込 ¥2640)

仙台名物の牛タン焼き！
辛味の強い南蛮味噌が味のアクセントに！
カットしてあるので食べやすいです

いわて短角牛のステーキ＆フリット
250g Iwate Beef steak & frites　¥3500 (税込 ¥3850)

赤身が美味しい！いわて短角牛のステーキ。
250g とボリューム満点！
※火入れにお時間 20~30 分ほどいただきます。

FRIED

鶏の唐揚げ～安藤醸造の寒麹漬け～
juicy Fried chicken　¥720 (税込 ¥792)

伝統の寒麹が引き出す肉の甘み。外はカリッと、
中は驚くほどジューシーな秋田の知恵が詰まった一皿

三陸鮮魚の Fish&Chips
Tohoku fresh Fish & Chips　¥ 980 (税込 ¥1078)

三陸の鮮魚をパブフードの定番フィッシュ＆チップスに。

いわき名物！メヒカリの唐揚げ
Fried greeneye

2匹:¥500(¥550) 3匹:¥650(¥715) 5匹:¥980(¥1078)

おのざきより仕入れたメヒカリ。中はふっくら！

野田塩のポテトフライ
French fries with Noda salt　¥ 520 (税込 ¥572)

三陸の海水で作られるミネラル豊富な自然塩、野田塩を使用。





PASTA



松川浦産アオサとしらすのペペロンチーノ
Miso flavored spaghetti aglio e olio
w/baby sardine & sea lettuce

ふき味噌がアクセントの、どこか和風なペペロンチーノ。

¥1280 (税込 ¥1408)

岩手県産牛の牛すじボロネーゼ
Iwate Beef Tendon Bolognese

じっくり煮込んだ岩手県産牛すじを使った、
みんな大好きボロネーゼ！

¥1091 (税込 ¥1200)

DESSERTS



自家焙煎のコーヒーゼリー
Home-roasted coffee jelly

¥600 (税込 ¥660)

東北ドリッパーズの珈琲で作った自家製の
コーヒーゼリー。苦味と甘味が、
どこか懐かしさも感じさせます。



南部せんべいバスクチーズケーキ
Nanbu Senbei cheese cake

¥500 (税込 ¥550)

せんべいの香ばしさとバスクチーズの
濃厚さが絶妙にマッチ。



自家製ティラミス
Homemade Tiramisu

¥800 (税込 ¥880)

コーヒーのほろ苦さと、リッチなマスカル
ポーネクリーム。お食事の後にも
心地よい大人のスイーツ。



自家製スコーン ～クリーム添え～
Homemade scone with cream

¥350 (税込 ¥385)

宮城県と福島県産の小麦粉を使用。
外はサクサク、中はしっとり。味は日替わり！



鮫川村のきなこ黒蜜アイス
Kinako black sugar syrup ice cream
from Samekawa Village

¥380 (税込 ¥418)

福島県鮫川村産の"きなこ"をかけた
バニラアイス。



特製イタリアンプリン
Original Italian flan

¥500 (税込 ¥550)

相馬のミルキーエッグで作った、
しっかり食感のプリン。

Tregionは
東北に新しい価値を創造し
東北ブランドを世界に発信する
東北のファンづくり企業です

Tregion 運営店舗

東北 Cafe&Dining
トレジオンポート
東京都港区赤坂3-12-18 第8荒井ビル2F

東北うまいもの酒場
プエドバル
東京都足立区千住旭町41-14 第一ビル1F

東北カフェ&バル トレジオン
宮城県仙台市青葉区中央1-1-1
エスパル仙台東館3F

Tohoku Trattoia
TREGION GALLEY
宮城県名取市下増田南原
仙台空港旅客ターミナルビル3F

竹駒の杜 CAFÉ 一粒万倍
宮城県岩沼市稲荷町1-1竹駒神社境内

トレジオン福島店
福島県福島市栄町1−1 ホテルメッツ福島 1F

TREGION DELI
岩手県盛岡市盛岡駅前通1-44 盛岡駅1F

東北ドリッパーズ コーヒースタンド
盛岡駅ビルフェザン店
岩手県盛岡市盛岡駅前通1-44 盛岡駅1F