

LUNCH

6/16(月)~7/5(土)

ご飯(宮城県産ひとめぼれ)、味噌汁(岩手県陸前高田の手作り味噌または仙台味噌使用)小鉢3種(季節の野菜や海藻を中心に使ったお惣菜)、季節野菜のサラダ付き

わたす 鮮魚

旬の東北食材を楽しめる「定食」をイメージしたセットランチ。

① “わたす海鮮丼” & 鮮魚料理の一皿

又は…

お刺身盛り合わせ & 鮮魚料理の一皿

¥2,000 (¥1,819)



海鮮丼 (image)

わたす 定食ランチ

旬の東北食材を楽しめる「定食」をイメージしたセットランチ。

メイン料理は②~④のセレクトとなります。

② 漢方合挽き肉のハンバーグ ¥1,600 (¥1,455)

仙台夏野菜とクラシカルなデミグラスソース

③ とろとろチーズフォンデュ ¥1,500 (¥1,364)

岩中豚トマト煮込み

④ 気仙沼メカジキの南蛮仕立て ¥1,500 (¥1,364)

タルタルソース



TAKE OUTなら
¥1,150 (¥1,046)

漢方合挽き肉のハンバーグ (Image)



TAKE OUTなら
¥1,150 (¥1,046)

お肉料理 (Image)



TAKE OUTなら
¥1,150 (¥1,046)

お魚料理 (Image)

食後の
セットドリンク

コーヒー or 紅茶
本日のフレーバーティー (HOTのみ)
オレンジジュース or りんごジュース

LUNCH ミニデザート
+¥300 (¥273)
大盛り/おかわり
+¥100 (¥93)

アレルギー表示/同じ厨房で調理している為、微量に混入の可能性がございます。(卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば)

※当店では宮城県の契約農家さんから仕入れた野菜をふんだんに使用しております。 ※ () 内は税抜き価格です

LUNCH

6/16(月)～7/5(土)

わたくす パスタ

季節野菜のサラダ、本日のスープ付き

- ⑤ 伊豆沼農産ポークソーセージの
ナポリタン スパゲッティ

¥1,400 (¥1,273)



Image

わたくす サンド

季節野菜のサラダ、ポテトフライ、本日のスープ付き

- ⑥ "八幡平ポークあい"のボリューム満点 カツサンド

¥1,400 (¥1,273)



Image

TAKE OUTなら
¥1,150 (¥1,046)

わたくす / 小箱

季節野菜のサラダ、味噌汁付き

- ⑦ 漢方和牛ステーキと黒胡椒香るピラフの“小箱(2段)”

～ 漢方和牛のステーキと黒胡椒香るピラフを小箱に詰めました。 もう一つの小箱の副菜もお楽しみください～

¥2,500 (¥2,273)

わたくす / 初夏の松花堂BOX 限定：6/30(月)～7/5(土) ご予約承ります

* 当日数量に限りあり

季節のお惣菜各種、サラダ、三陸のお刺身、季節の天ぷら
ごはん、味噌汁付き

- ⑧ 初夏の松花堂BOX

～ 初夏を感じさせる松花堂BOX 四季限定提供～

¥3,000 (¥2,728)



Image

食後の
セットドリンク

コーヒー or 紅茶
本日のフレーバーティー (HOTのみ)
オレンジジュース or りんごジュース

LUNCH ミニデザート
+¥300 (¥273)
大盛り/おかわり
+¥100 (¥93)

アレルギー表示/同じ厨房で調理している為、微量に混入の可能性がございます。(卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば)

※当店では宮城県の契約農家さんから仕入れた野菜をふんだんに使用しております。 ※ ()内は税抜き価格です

COURSE



東北の彩り恵み コース

¥6,000 (¥5,455) (+¥2,000 岩手五つ星 黒毛和牛のグリルに変更)

<例>

- ・じゃがいもと鯨のタルティーンヌ
- ・加賀太胡瓜 / 山形県産 赤エビ / 伊豆沼農園の生ハム
- ・みやぎサーモン 岩泉ヨーグルトと仙台味噌
- ・竹鶏卵と三陸わかめのサラダ 山葵クリームドレッシング
- ・地蛤 ロワイヤル カプチーノ仕立て
- ・山形県産 桜鯛のヴァプール
そら豆 / 春キャベツのソース サフラン風味
- ・岩中豚のロティ
山形県産 行者菜のジェノベーゼ じゃがいもムースリーヌ
(+¥2,000 岩手五つ星 黒毛和牛のグリルに変更)
- ・山形だしのふわふわ卵かけご飯
- ・マスカットジェラート / わらび餅 / マCHEDONIAフルーツ



Image



Image



Image

120分飲み放題オプション

+¥3,000 (¥2,728)

生ビール / カクテル7品〜 / 果実酒 / 焼酎 (麦・芋・米) / ウイスキー / ワイン / 東北日本酒 2品〜
ソフトドリンク

その他、ご予算に合わせたコースご相談承ります。

アレルギー表示 / 同じ厨房で調理している為、微量に混入の可能性がございます。(卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば)

※写真はイメージです。※天候や食材仕入れ状況により内容が変更になる場合もございます。
※当店では宮城県の契約農家さんから仕入れた野菜をふんだんに使用しております。 ※ () 内は税抜き価格です

北陸へ、想いをわたそう。

～わたす日本橋のとりくみ～

「わたす日本橋」では、ただ今、北陸郷土料理のコースをご提供中。

日本有数の漁港で水揚げされた北陸ならではの魚介類、
新鮮な能登野菜を使ったコースをお楽しみいただけます。



HOKURIKU COURSE

北陸料理食べ尽くしコース

¥6,000 (¥5,455)

(例)

先付け	能登産 さざえとわかめの酢味噌和え
サラダ	銀鮭香草サラダ かんずり オリーブオイル
三菜 副菜1	ずわいの北陸だし巻 あんかけ
三菜 副菜2	寒ぶり 金時草 金時芋 加賀蓮根 抹茶塩
三菜 主菜1	鴨肉の治部煮
ご飯	へしこ鯖の茶漬け
デザート	奥能登の大谷塩ジェラート



※天候や食材仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

120分飲み放題オプション +¥3,000 (¥2,728)

生ビール / カクテル7品～ / 果実酒 / 焼酎 (麦・芋・米)
ウイスキー / ワイン / 東北日本酒 2品～ / ソフトドリンク

できることから始めよう

2024年1月1日に発生した能登半島地震。早くも8ヶ月以上が過ぎました。ライフラインは概ね復旧したものの、特に被害が大きかった奥能登では、まだ多くの方が平常の生活とはほど遠い生活を送っています。「わたす日本橋」では、「まずは自分たちでできることから始めよう。」という掛け声のもと、「わたす日本橋」でのランチ、ディナーのご提供をはじめ、珠洲市の朝市での焼き出しなど、さまざまな活動を行っています。



今からできること
今だからできること
わたすからできること
わたすだからできること

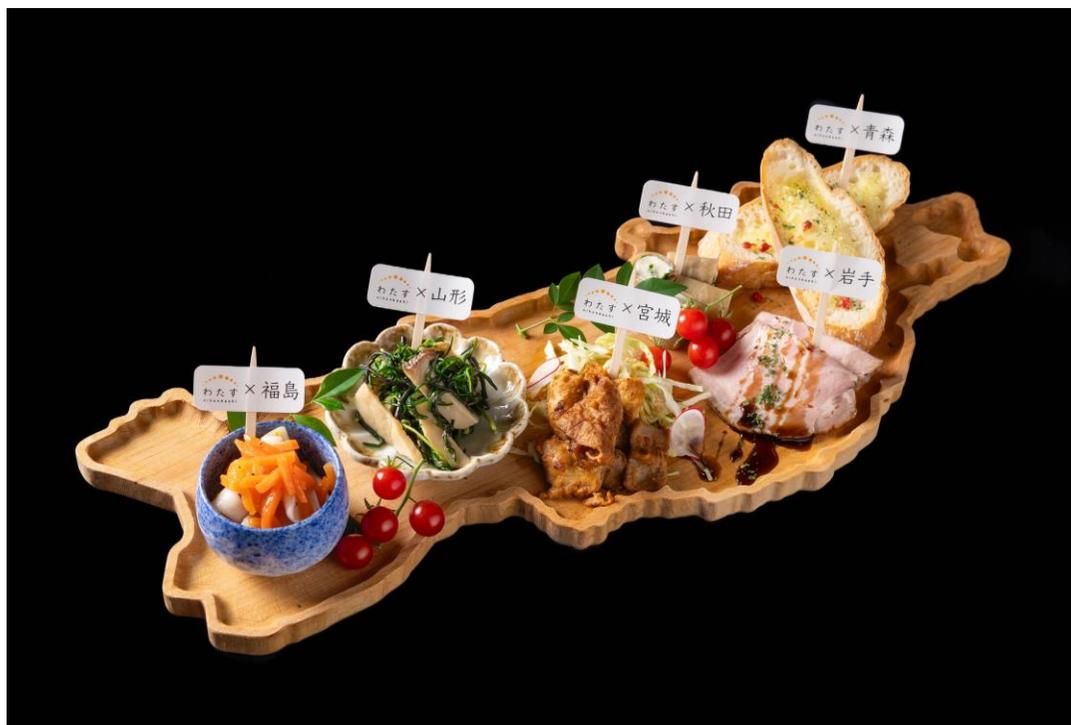
わたす日本橋は北陸を応援します



SPECIAL

東北6県プレート

青森／岩手／秋田／宮城／山形／福島の
おすすめ惣菜を東北地方型プレートにて提供 ¥2,800 (¥2,546)



Image

アレルギー表示／同じ厨房で調理している為、微量に混入の可能性がございます。（卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば）

※写真はイメージです。※天候や食材仕入れ状況により内容が変更になる場合もございます。
※当店では宮城県の契約農家さんから仕入れた野菜をふんだんに使用しております。 ※（ ）内は税抜き価格です

À LA CARTE

前菜

わさび香る いぶりがっこのポテトサラダ	¥650(¥591)
スモーク盛り合わせ	¥1,000(¥909)
わたす特製キッシュ	¥900(¥819)
玉葱の白ワイン蒸し チーズと生ハム添え	¥700(¥634)
メバチマグロとアボカドのクリームチーズタルタル	¥1,200(¥1,091)
鮮魚のカルパッチョ	¥1,350(¥1,228)
本日のお刺身盛り合わせ	¥2,000(¥2,000)~



前菜 (イメージ)



前菜 (イメージ)

東北6県プレート

(青森 / 岩手 / 秋田 / 宮城 / 山形 / 福島の

おすすめ惣菜を東北地方型プレートにて提供)

¥2,800(¥2,546)

サラダ

アミエビと竹鶏卵のシーザーサラダ	¥1,300(¥1,182)
東北産鶏むね肉と竹鶏卵のコブサラダ	¥1,300(¥1,182)



アミエビと竹鶏卵のシーザーサラダ

三陸を中心に、東北各地の旬な味、伝統の味をお届け致します。

アレルギー表示 / 同じ厨房で調理している為、微量に混入の可能性があります。(卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば)

※写真はイメージです。※当店で宮城県の契約農家さんから仕入れた野菜をふんだんに使用しております。※ 0内は税抜き価格です

À LA CARTE

お魚・お肉料理

殻付き牡蠣の蒸し焼き/1p	¥700(¥634)
南三陸産水蛸と季節野菜のフリットミスト	¥1,200(¥1,091)
岩中豚バラ肉の角煮	¥1,000(¥909)
岩手県産いわい鶏のコンフィ サラダ仕立て	¥1,500(¥1,364)
漢方合挽き肉のハンバーグ シャリアピンソース	¥1,100(¥1,000)
三陸魚介のスチームプレート	¥2,300(¥2,091)~



岩中豚バラ肉の角煮



岩手県産いわい鶏のコンフィ サラダ仕立て

パスタ&リゾット

三陸魚介のペペロンチーノ	¥2,200(¥2,000)
漢方合挽き肉と仙台味噌の和風ポロネーゼ	¥1,450(¥1,319)
焼きチーズリゾット 海苔のクリームソース	¥1,450(¥1,319)
本日のおすすめパスタ	¥1,450(¥1,319)~



パスタ (イメージ)

わたす特製お重BOX

ハンバーグ お重	¥2,600(¥2,364)
----------	----------------



焼きチーズリゾット 海苔のクリームソース

三陸を中心に、東北各地の旬な味、伝統の味をお届け致します。

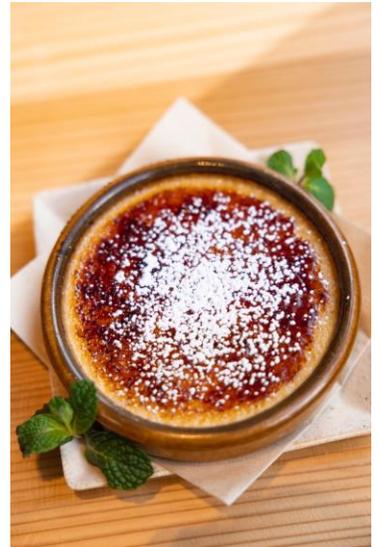
アレルギー表示/同じ厨房で調理している為、微量に混入の可能性があります。(卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば)

※写真はイメージです。※当店では宮城県の契約農家さんから仕入れた野菜をふんだんに使用しております。※ 0内は税抜き価格です

DESSERT

デザート

竹鶏卵の濃厚クレームブリュレ	¥750 (¥682)
岩手県産ナッツの入ったガトーショコラ	¥800 (¥728)
蔵王チーズのバスク風チーズケーキ	¥700 (¥637)
宮城県産玄米と黒蜜の和風パフェ	¥750 (¥682)
季節のフルーツを使ったティラミス	¥800 (¥728)
本日のジェラート	¥650 (¥591)
陸前高田おやきのジェラート添え (小倉／白あん／ゆず／りんご／かぼちゃ)	¥700 (¥637)



デザート (image)

アレルギー表示／同じ厨房で調理している為、微量に混入の可能性があります。(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば)

※写真はイメージです。※当店では宮城県の契約農家さんから仕入れた野菜をふんだんに使用しております。※ () 内は税抜き価格です

DRINK

ビール／BEER

サントリー プレミアムモルツ ドラフト	¥800 (¥728)
岩手 ベアレン醸造所 ベアレンビール 瓶	¥1,200 (¥1,091)
オールフリー <ノンアルコール>	¥600 (¥546)

果実酒／FRUIT LIQUOR

宮城 佐藤農場の梅酒 黒糖	¥650 (¥591)
岩手 南部美人 糖類無添加 梅酒	¥650 (¥591)
山形 楯野川酒造 子宝 山ぶどう	¥800 (¥728)
山形 楯野川酒造 子宝 山形もも・さくらんぼ	¥800 (¥728)
宮城 超濃厚ジャージーヨーグルト酒	¥850 (¥773)

焼酎／SHOCHU

大隅 (麦)	¥650 (¥591)
黒丸 <黒> (焼き芋)	¥650 (¥591)
青森 乙30° 田酒 本格焼酎 (米)	¥950 (¥864)
新潟 八海山風媒花オーク樽 (米)	¥1,200 (¥1,091)

ソフトドリンク／SOFT DRINK

コカ コーラ	¥550 (¥500)	奥会津金山 天然水 330ml	¥700 (¥637)
ウィルキンソン ジンジャーエール (辛口 or 甘口)	¥550 (¥500)	烏龍茶	¥500 (¥455)
オレンジ	¥550 (¥500)	緑茶	¥500 (¥455)
グレープフルーツ	¥550 (¥500)	ドリップ コーヒー	¥550 (¥500)
奥会津金山 炭酸水 330ml	¥700 (¥637)	紅茶 (ポット提供)	¥550 (¥500)

サワー・カクテル／SOUR・COCKTAIL

レモンサワー	¥650 (¥591)
グレープフルーツサワー	¥650 (¥591)
巨峰サワー	¥650 (¥591)
烏龍ハイ	¥650 (¥591)
玄米入り 緑茶ハイ	¥650 (¥591)
カシス	¥650 (¥591)
ピーチ	¥650 (¥591)
ライチ	¥650 (¥591)

ウイスキー／WHISKY

サントリー 角	¥650 (¥591)
白州	¥2,000 (¥1,819)
山崎	¥2,000 (¥1,819)
響	¥2,200 (¥2,000)

果実酒・ウイスキー・焼酎はお好みの飲み方をお選び下さい。
ロック or ソーダ or 水割り

ワイン

〈スパークリング〉

高島ワイナリー 嘉 yoshi スパークリング シャルドネ

山形/高島/シャルドネ

高島町シャルドネ使用。柑橘系や白い花のような華やかな香り、豊かなうまみをとまなう酸を感じられるすっきりとした味わいのスパークリングワイン

mini Bottle ¥2,500 (¥2,273)
(200ml)

南三陸ワイナリー デラウェア スパークリング

宮城/南三陸/デラウェア

山形県産の爽やかな香りとしっかりとした酸味の完熟前のデラウェアと、柑橘系の香りと厚みのある完熟デラウェアの2種のブドウをベースに瓶内二次発酵を行う。優しい泡と心地良い酸味が特長のワイン

Bottle ¥4,500 (¥4,091)

〈白ワイン〉

ドメヌ・デ・グラス エステートソーヴィニオン・ブラン

チリ/セントラルヴァレー/ソーヴィニオン・ブラン

清涼感溢れるシトラスやハーブの香り。フレッシュ感に溢れ、クリスピー。ライムのようなシトラスに、スッキリと伸びやかな酸のある澆刺とした味わい

Glass ¥700 (¥637)

Bottle ¥3,500 (¥3,182)

南三陸ワイナリー デラウェア

宮城/南三陸/デラウェア

山形県産の早期収穫デラウェアと完熟デラウェアを別々に発酵。早期収穫デラウェアの青リンゴやレモンの香りと美味しい酸味、完熟デラウェアの深い味わいをバランス良く配合した飲みごたえのあるワイン

Bottle ¥4,000 (¥3,637)

登美の丘 甲州

山梨/甲府/甲州

穏やかな酸味、ほど良い渋味のあるふくよかな味わい。辛口ながら、遅摘みぶどうならではの凝縮した果実味が特徴

Bottle ¥12,000 (¥10,909)

〈赤ワイン〉

ドメヌ・デ・グラス エステート カベルネ・ソーヴィニオン

チリ/セントラルヴァレー/カベルネ・ソーヴィニオン

ブラックカラントやプラムの香りに、仄かにバニラ。ジューシーで程よいボディ。熟したブラックベリーやブラックカラントの黒系果実のよく熟した、同時に、凝縮度の高い果実味。繊細で丸みのあるタンニンがエレガントな印象

Glass ¥700 (¥637)

Bottle ¥3,500 (¥3,182)

南三陸ワイナリー マスカット・ベリーー A

宮城/南三陸/マスカット・ベリーーA

マスカット・ベリーーAの華やかなイチゴの香りと、ほのかなヨーグルト香、そしてフレッシュな優しい酸味とバランスの良い厚みの、口当たりの良いワイン。軽い肉料理や魚介類の煮込み料理などと相性が良い

Bottle ¥4,500 (¥4,091)

登美の丘 赤

山梨/甲府/メルロー、プチ・ヴェルド、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン

カシスなどを思わせる果実香と程よい樽香がバランスよく感じられる赤ワイン。口当たりはやわらかくやさしいタンニンと酸味が心地よく残る

Bottle ¥12,000 (¥10,909)



東北の日本酒 / SAKE

〈宮城〉

① 蔵王 K シリーズ 純米

1合 / 2合 / ボトル
¥1,000 (¥909) / ¥1,950 (¥1,773) / ¥3,800 (¥3,455)

② 橘屋 特別純米 雄町

¥1,150 (¥1,046) / ¥2,250 (¥2,046) / ¥4,400 (¥4,000)

③ 乾坤一 冬華 純米吟醸

¥1,400 (¥1,273) / ¥2,750 (¥2,500) / ¥5,400 (¥4,909)

④ 伯楽星 特別純米

1合 ¥1,050 (¥955) / 2合 ¥2,050 (¥1,864)

〈秋田〉

⑤ 鳥海山 伝口切辛 超辛口純米酒

¥900 (¥819) / ¥1,750 (¥1,591) / ¥3,400 (¥3,091)

⑥ うまからまんさく 特別純米

¥1,150 (¥1,046) / ¥2,250 (¥2,046) / ¥4,400 (¥4,000)

〈山形〉

⑦ 出羽桜 桜花 吟醸

¥1,250 (¥1,137) / ¥2,450 (¥2,228) / ¥4,800 (¥4,364)

⑧ 雅山流 葉月

¥1,500 (¥1,364) / ¥2,950 (¥2,682) / ¥5,800 (¥5,273)

〈青森〉

⑨ 陸奥八仙 ISARIBI 特別純米

¥1,400 (¥1,273) / ¥2,750 (¥2,500) / ¥5,400 (¥4,909)

〈岩手〉

⑩ よえもん 特別純米無濾過 生原酒

¥1,250 (¥1,137) / ¥2,450 (¥2,228) / ¥4,800 (¥4,364)

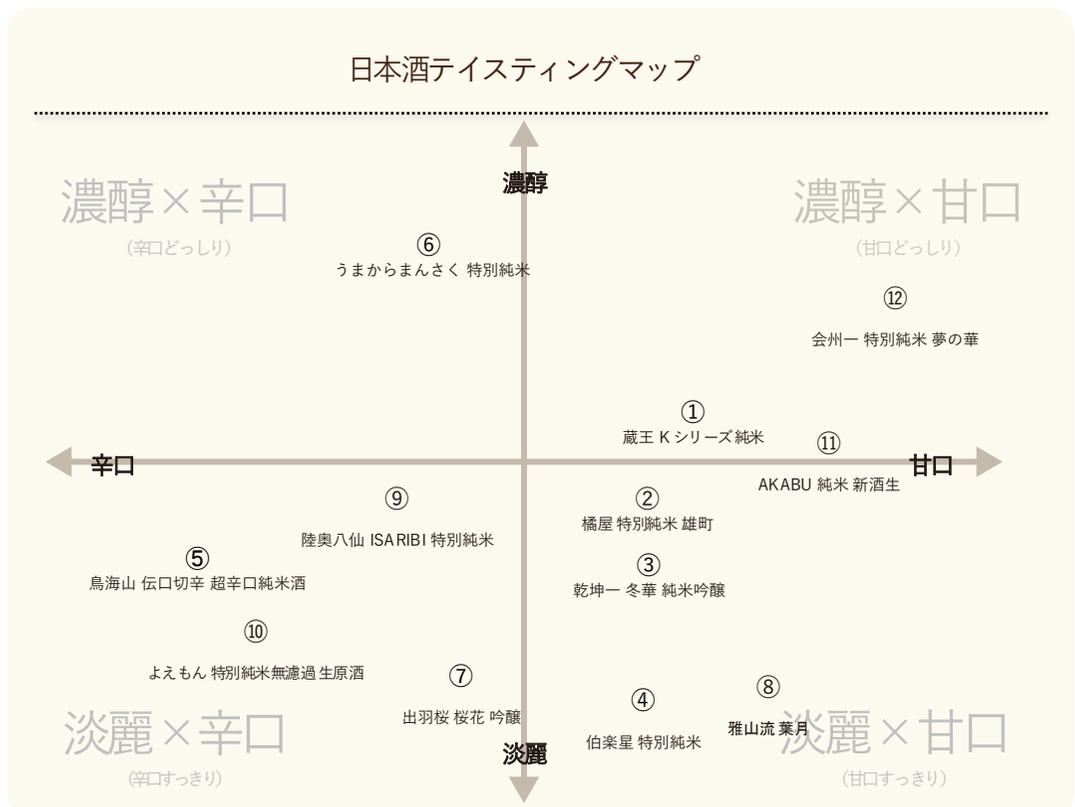
⑪ AKABU 純米 新酒生

1合 ¥1,150 (¥1,046) / 2合 ¥2,250 (¥2,046)

〈福島〉

⑫ 会州一 特別純米 夢の華

¥1,250 (¥1,137) / ¥2,450 (¥2,228) / ¥4,800 (¥4,364)



わたす日本橋 パーティー プラン

材料・産地にこだわる「わたす日本橋」。
シェフ厳選素材を腕を振るってご提供しています。

受付人数 | LOOP 着席 36名まで / 立食 37~50名
全館 立食 51~80名

※LOOP着席メニューについてはお問い合わせください。
※プロジェクターやマイク利用可能。また、料理のアレンジも可能。

立食 ¥4,000 [税込み] メニュー一例

- 冷菜
 - ・みやぎサーモンのマリネ 岩泉ヨーグルトソース
 - ・仙台ミニトマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
- 温菜
 - ・いわい鶏もも肉のラタトゥイユ
 - ・東北魚介の白ワイン蒸し
- サラダ
 - ・竹鶏卵のシーザーサラダ
- フライ
 - ・ポテトフライ 仙台味噌のディップソース
- 魚メイン
 - ・宮城県産メカジキのグリル バジルケッカソース
- 肉メイン
 - ・やまがた雪豚のローストポーク 粒マスタードソース

立食 ¥6,000 [税込み] メニュー一例

- 冷菜
 - ・みやぎサーモンのマリネ 岩泉ヨーグルトソース
 - ・仙台ミニトマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
 - ・東北産鶏胸肉の鶏ハム レモン山葵ソース
- 温菜
 - ・いわい鶏もも肉のラタトゥイユ
 - ・東北魚介の白ワイン蒸し
 - ・宮城県産牡蠣のグラチネ
- サラダ
 - ・三陸アミエビと竹鶏卵のシーザーサラダ
- フライ
 - ・ポテトフライ 仙台味噌のディップソース
- ミニバーガー
 - ・漢方合挽き肉のミニバーガー
- 魚メイン
 - ・宮城県産メカジキのグリル バジルケッカソース
- 肉メイン
 - ・いわて五つ星牛ランプのローストビーフ ホースラディッシュソース

※天候や食材仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

DRINK 120分飲み放題 オプション ¥3,000 [税込み]

生ビール / カクテル7品〜 / 果実酒 / 焼酎 (麦・芋・米)
ウィスキー / ワイン / 東北日本酒 2品〜 ソフトドリンク

