



宮城

地元石巻ブランドを発信！ 石巻市初の地産地消型 イタリアンレストラン

牡蠣鉄板 HASEKURA



「牡蠣鉄板 HASEKURA」（宮城県石巻市新境町、布施龍一社長、0225・25・7737）は、JR仙石線陸前山下駅から北方へ徒歩約10分、閑静な住宅街にある。安土・桃山時代に通商のため石巻からヨーロッパへと向かった武将、支倉常長の名を冠した同店は、今年5月3日にオープンし、地元・石巻市の牡蠣や、東北産の魚介類、肉、野菜などを用いた石巻市初の地産地消型のイタリアンレストランである。震災により販路を失った水産漁業者や、職を失った地元の人たちの雇用を支援するため、地元の活気を生み出すレストランとして、東北・石巻ブランドを広く発信している。

メインの料理は、店名が示す通り「新昌オイスターの鉄板蒸し」。石巻産のブランド牡蠣「新昌」にワインをかけて鉄板で蒸したシンプルな料理だが、栄養分豊富で口いっぱいに広がるクリーミーなおいしさとプリプリの歯ごたえが特

長である。牡蠣だけでなく、朝獲れの新鮮な魚介類や、石巻の大地で育まれた肉・野菜を使った料理を提供している。

料理はコースとアラカルトから選ぶことができ、ワインやシャンパンなど酒類も豊富である。店内は支倉常長が船で石巻の港からヨーロッパまで航行するイメージでデザインされており、和と洋が混在するエキゾチックな内装となっている。

パスタとデザートを食べながらゆっくりとランチタイムを過ごすもよし、ディナーでおいしいワインとともにイタリア料理を味わうのもよし。石巻へお越しの際はぜひお立ち寄りください。

■定休日／月曜日

■営業時間

◎ランチ（火～日）11時半～14時

◎ディナー（火～土）17時半～23時

（ラストオーダー22時）

日曜は22時まで



石巻ブランド「新昌オイスター」の鉄板蒸し