

soeru

MENU

メニュー全品
登米市産食材
使用

登米市産旬野菜のプチコース



1,980円

【ランチセット：メインプレート・
登米産 かぼちゃのポタージュ・
ドリンク・ミニスイーツ付】



1,400円

【お弁当】

登米産食材ラインナップ

かぼちゃほか登米産野菜5種程度



登米市産野菜を満喫

メインプレート（お肉またはお魚）に旬の登米市産野菜をふんだんに使用。
12月頃～メインは毎年人気の伊豆沼のシャキシャキレンコンの挟み焼きにオリジナルのたれをつけてお召し上がりください。季節のスープはオープン時から人気のかぼちゃのポタージュ。かぼちゃのホックリした、シンプルだけど奥行のある味わいに仕上げました。soeruのパンとご一緒にどうぞ。

登米市産りんごのタルトタタン



550円/カット

登米産食材ラインナップ

りんご

上沼の新鮮なりんごをふんだんに使用。パイ生地も国産小麦で手作りしりんごの本来の甘さや香りを楽しみながらお召し上がりいただけます。りんごの甘さを大切に砂糖は必要最小限に仕上げております。

※食材は天候・仕入状況等により変動します。
詳しくは、店舗instagramまたは店舗内掲示板等にてご確認ください。

樹上完熟リンゴの美味しさまるごと

