



みやぎ春せりフェア

フェア開催期間

令和6年4.19[金] ▶ 5.19[日]

莖葉が柔らかく、春の訪れを感じる爽やかな香りが特長の「春せり」。その魅力を体感できる「みやぎ春せりフェア」を県内飲食店・ホテル計22店舗にて開催いたします。ぜひおいしい料理とともに楽しい時間をお過ごしください！

営業時間に変更となる場合がございます。最新情報は各店舗へご確認ください。

あすとキッチンカーフェス 4/20(土)、4/21(日)にも出店いたします

みやぎ
春せり

柔らかな莖葉。爽やかに香る。

春せりとホタテの柳川風玉子とじ
1,320円(税込)

春せりを旬のホタテと新玉ねぎで柳川風に卵とじに仕立てました。蓋を開けると春風を感じさせるせりの清々しい香りが舞い上がります。

富貴寿司
住所：仙台市青葉区一番町4丁目4-6
電話番号：022-222-6157
営業時間：ランチ 11:30~14:00
ディナー 17:00~23:00 (L.O.22:30)
休業日：日・祝

炙り北寄貝と春せりサラダ仕立て
(自家製人参ドレ)
1,382円(税込)

今が旬の肉厚北寄貝をさっと直火で炙り、新玉と生の春せりを乗せてフルーティーな自家製人参ドレッシングで食べていただく春の一品です。

旬魚・鮨の店 あら浜
あすと長町店
住所：仙台市太白区あすと長町一丁目4-30 KHB ぐりりスポーツパーク103
電話番号：022-395-4303
営業時間：ランチ 11:00~14:00
ディナー 17:00~21:30
休業日：火・水

みやぎサーモンと春せりのシャッキリ巻き
500円(税込)

名取のせり農家から毎朝直接仕入れる新鮮な春せりとみやぎサーモンの色のコントラストが美しい一品。春せりの食感と香りを楽しめる巻ものです。

末廣寿し
住所：仙台市若林区河原町1-5-15
電話番号：022-222-8290
営業時間：ランチ 11:45~13:30
ディナー 17:00~22:00 (L.O.21:30)
休業日：水・第2火・年末年始

三浦農園の春せりと伊豆沼ベーコンソテー
900円(税込)

風味豊かな伊豆沼ベーコンと、柔らかくシャキシャキとした食感の春せりをソテーに。ベーコンの旨味と春せりの香りが食欲をそそります。

仙臺テラス
住所：仙台市青葉区国分町2-1-15 猪股ビル6F
電話番号：022-796-3254
営業時間：17:00~0:00 (L.O.23:00)
休業日：日

春せりの豚バラ巻き
500円(税込)

旬の春せりを豚バラで巻いて香ばしく焼き上げました。シャキシャキの食感と豚バラの旨味でお酒が進みます！

大衆酒場 稲虎2
住所：仙台市青葉区一番町4-4-36 ファーストワンビル1F
電話番号：022-226-7735
営業時間：金 17:00~26:00 (L.O.25:00)
平日 17:00~24:00 (L.O.23:00)
土 15:00~26:00 (L.O.25:00)
日・祝日 15:00~23:00 (L.O.22:00)
休業日：年末年始(12月31日~翌年1日)

宮城県産春せりのうどん
1,320円(税込)

提供する直前に生のせりをうどんのつゆと一緒に加熱することで、春せりの特徴であるシャキシャキとした食感と爽やかな香りを引き出しました。うずらの卵と鶏そぼろの餡を食べ進めると、味の変化が楽しめるように仕上がっています。

うどん酒場 七右衛門
エスパル仙台店
住所：仙台市青葉区中央1-1-1 S-PAL 仙台本館B1F
電話番号：022-399-7728
営業時間：11:00~20:00 (L.O.21:30)
休業日：エスパルに準ずる

春芹たっぷり春のウーメンおくずかけ
850円(税込)

宮城の伝統食「おくずかけ」爽やかな香りと心地よい食感がホッと心と体を温める。メの一杯でもオススメです！

和食処 大ばん
住所：仙台市青葉区中央1-7-6 西原ビルB1F
電話番号：022-262-1746
営業時間：16:00~24:00 (L.O.22:45)
休業日：年中無休

春せりと新玉ねぎの天ぷら
750円(税込)

春せりの香り、新玉ねぎの甘味。サクサク楽しい春の天ぷらです。

仙台朝市 大黒
住所：仙台市青葉区中央1-7-6 西原ビル2F
電話番号：022-268-2569
営業時間：月~土 16:00~0:00
日 16:00~23:00
休業日：年中無休

仙台春せりと蛤の酒蒸し
2,240円(税込)

蛤の出汁に軽く火入れをした春せりが入った酒蒸しです。

George
住所：仙台市宮城野区榴岡4丁目4-1-102
電話番号：022-299-5171
営業時間：17:30~24:00
休業日：水

仙台苺と春せりの白和え
649円(税込)

仙台苺の甘酸っぱさと春せりの食感と香りを自家製のチーズ系の白和えがうまくまとめてくれる一品です。一見デザートに聞こえますがお酒のアテに最適です！

酒場 きょーしろー
住所：仙台市青葉区上杉1-4-1 全日本不動産宮城会館1F
電話番号：022-796-9383
営業時間：ディナー 17:00~22:00
火~金 ランチ 11:30~13:30
休業日：不定休

みやぎ春せり フェア

フェア開催期間

令和6年4.19[金] ▶ 5.19[日]

オーレ
Webサイト
はこちら



アンケート
はこちら



春せりと生ハムのピッツァ
1,500円(税込)

春せりの爽やかな香りと食感、素材の味をお楽しみください。

NOBATTE

住所：仙台市青葉区一番町4丁目3-11
M-ONEビル4F
電話番号：070-6619-7029
営業時間：17:00~23:00
休業日：日・祝



春せりと仙台製麺の卵とじ
780円(税込)

香り高い名取産「春せり」と優しい味わいの出汁をたっぷり含んだ「仙台製麺」を、白石産「竹鶏たまご」でとじました。

なごみだいにんぐ飛梅 クリスロード店

住所：仙台市青葉区中央2-2-30
日興ビル2階
電話番号：022-399-6922
営業時間：ランチ 11:30~14:00
ディナー 17:00~22:00
休業日：日(日月連休の場合は月曜)



芹の煮しめ(プレートご注文のお客様)
1,500~2,300円(税込)
写真はイメージです

香り高い「春せり」メニューをいつものプレートにプラスして。宮城の春を感じるひと時をお過ごしください。

*ご飯ものご注文のお客様はサラダに春せりがはいります。

ケヤキカフェ

住所：仙台市青葉区一番町3-2-17
藤崎本館3F
電話番号：022-395-9234
営業時間：10:00~19:00
休業日：不定休



春せりと北限のシラスお浸し
480円(税込)

春せりの食感と香り、程良くいたしたシラスの塩味を出汁で纏めました。和食ならではの季節を感じられる逸品。

宮城の魚と赤酢のお寿司が着 —— 仙台 PARCO2 店

住所：仙台市青葉区中央3-7-5
仙台PARCO2(1F)
電話番号：022-797-4035
営業時間：11:00~23:00(L.O.22:00)
休業日：PARCO2に準ずる



三浦農園直送春せりと
宮城野ポークのしゃぶしゃぶサラダ
780円(税込)

シャキシャキの歯触りと春せりの香りが食欲そそるしゃぶしゃぶサラダ。

おでんとおぼんざい魔法のたまご

住所：仙台市青葉区国分町2-8-12
国分町kビル1階
電話番号：022-397-7410
営業時間：18:00~24:00(L.O.23:00)
休業日：不定休



釜揚げしらす&ベーコン入り
春の幸せ♡りサラダ
700円(税込)

春せりの香りとシャキシャキ食感!せりは釜揚げしらす & ベーコンとの相性もバッチリ!柑橘系の自家製ドレッシング & アクセントにブラックペッパーをふりかけており一口でさまざまな風味と食感を堪能頂けます。かわまちでらす閣上で爽やかな春の景色を眺めながら、春の幸せ♡りサラダいかがでしょうか。

漁亭 浜や かわまちでらす閣上店

住所：名取市閣上中央一丁目6番地
電話番号：022-398-5547
営業時間：月~金 11:00~16:00(L.O.15:30)
土・日・祝 星の部 11:00~16:00(L.O.15:30)
夜の部 17:00~20:00(L.O.19:30)
休業日：不定休



春せりとしらすの
生ハムマルゲリータ
M...1,280円(税込) / L...1,980円(税込)

トマトソースと春せりの意外な組み合わせ。

香り、酸味、旨味が調和した、3つの素材の新しいピザのご提案です。

cafémalta

住所：名取市閣上東3-1-8
電話番号：022-796-6930
営業時間：10:00~17:00
休業日：水



北限のしらすと春せりのスパゲティ・
ジェノベーゼ
(ディナーのみコース内に選択制)
4,500円(税込)・5,500円(税込)・6,500円(税込)

三浦農園さんの春せり、閣上マルタ水産さんの北限のしらす、名取市増田のまるご食品さんのまぐろ節を使った名取食材満載のバスタです。優しさの中に香る春せりの清涼感、しらすのふっくらとした甘味、和を感じるまぐろ節の品のある旨味の一体感をお楽しみください。

イタリアンパル primo

住所：名取市杜せきのした1-2-12
電話番号：022-384-5722
営業時間：ランチ 11:30~15:30(L.O.14:00)
ディナー 18:00~21:45(L.O.19:00)
休業日：木・第2、第4水



春せりと牡蠣のアーリオオーリオ
1,200円(税込)

春せりの香りと食感を残すために、葉の部位によって加熱方法を分け、旬を迎えるふりぶりの牡蠣に合わせました。宮城県陸と海を存分に味わえます。

石巻バル Daccha

住所：石巻市中央2丁目2-3
電話番号：0225-85-9048
営業時間：18:00~27:00
金土祝前日は29:00
L.O.1時間前
休業日：日



春せりと三陸ホヤのピッツァ
1,200円(税込)

チーズによく合う濃厚な旨みの三陸産ホヤと爽やかな香りの柔らかい春せりのピッツァです。ぜひワインと合わせてお楽しみください。

Pizza&Wine タルタルーガ

住所：石巻市中央3-2-2石巻テラス1F
電話番号：050-3580-3254
営業時間：18:00~22:00
休業日：日・月
(ケータリングでの店舗臨時休業あり)



春せりと南三陸サーモンパスタ
1,595円(税込)

南三陸サーモンと春せり魚介出しの旨味をふんだんに吸ったパスタが病みつきになり、更にいくらの塩味が最高です。

南三陸ホテル観洋

住所：本吉郡南三陸町黒崎99-17
電話番号：0226-46-2442
営業時間：レストランシーサイド
11:00~20:00
休業日：不定休



春せりのスープそば、
せりと生わかめのスープに春せりと
宮城野ポークの水餃子を浮かべて
1,870円(税込)

春せりの香りと生わかめの食感がスープにさらなる深みを醸します。柔らかくジューシーな宮城野ポークの風味豊かな水餃子と春せりのスープとの相性がたまらない逸品です。

仙台国際ホテル

住所：仙台市青葉区中央4丁目6-1
電話番号：022-268-1111
営業時間：中国料理「翠林」
11:30~15:30(L.O.14:30)
休業日：火・水