

スープ+サラダ+パンorライス付

Launch time Menu

仙南管内9市町(柴田、大河原、村田、川崎、蔵王、白石、七ヶ宿、角田、丸森)で生産する数多くの農産物からJAの営農担当者が特にお勧めする『旬の食材』を料理長が素材を生かして調理いたします。

蔵王産地産地推進店

★SENNAN SCHINKEN FACTORY★

JAみやぎ仙南
シンケンファクトリー

ランチタイムメニュー 2024

西欧情緒あふれるグルメパーク

シェフおすすめ 国産牛100%手ごねハンバーグ



ハンバーグステーキ
¥1,600 (税込)



和風ハンバーグステーキ
¥1,600 (税込)



トマト風味ハンバーグステーキ
¥1,600 (税込)



チーズハンバーグステーキ
¥1,600 (税込)



ビーフシチュー ¥2,080 (税込)



本日のパスタ ※写真はイメージ

¥1,580 (税込)



シンケンプレート
¥1,680 (税込)



チキンと野菜のスパイシー煮込み
¥1,580 (税込)



若鳥のコンフィ
¥1,480 (税込)

JAPAN X
The Charmy Pork From Zou, Japan since 1969

お肉は蔵王山麓産 JAPAN Xポーク!

「牧場直送のJAPAN Xを100%使用し、丹精込めて手づくりした一品一品。日本ブランドのうまい豚で手づくりの味を伝えたい。」そんな生産者と職人の想いから誕生しました。こだわりの飼料製造から、生産、加工、出荷までの一元管理、清涼な蔵王連峰の麓で「環境、餌、水」にこだわり、若々しい健康で臭みの無い豚本来の旨味をご堪能いただける銘柄豚「JAPAN X」を使用。

国産ブランド豚を使った



ポークのシュニツェル
¥1,680 (税込)



ポークのバックリブ
¥1,580 (税込)



ポークロースのソテー
¥1,680 (税込)

蔵王山麓育ちのたまご



【協力団体】JAみやぎ仙南蔵王産直生産協議会様・JAみやぎ仙南平飼いたまご生産部会様



オムバーグ ¥1,680 (税込)



オムライス ¥1,480 (税込)



レストラン 営業時間 (※定休日/木曜日)

ランチタイム / 11:00~14:30 (ラストオーダー14:00)
 ナイトタイム / 17:00~21:00 (ラストオーダー20:30)
 ナイトタイムは完全予約制

お問い合わせ

TEL 0224-61-1150
 仙南シンケンファクトリー

宮城県角田市角田字流197-4 〒981-1505
 197-4, Nagare, Kakuda-aza, Kakuda-shi, Miyagi-Ken 981-1505

JAみやぎ仙南ホームページをご覧ください! <http://www.ja-miyagisennan.jp/top/1417.html>

交通のご案内

阿武隈急行をご利用ください

- ◆阿武隈急行線角田駅下車西口徒歩3分
- ◆仙台からR4とR349を経て自動車で60分
- ◆東北自動車道白石インターからR4を白石方面へ白石からR113を角田方面へ自動車30分
- ◆村田インターから大河原町を経て自動車30分



ドイツ製法の本格派地ビール

飲みくらべ ※1から4の液種となります。

仙南クラフトビール 4種セット ¥1,000 (税込)
 (150ml グラス)

仙南クラフトビール各種

- 工場からできたて直送!
- グラス 400ml ¥600 (税込)
- グラス 610ml ¥800 (税込)
- ピッチャー 1,800ml ... ¥2,000 (税込)

1.ピルスナー ABV:4.5 IBU:23
 淡色ラガー系、長期熟成からつくり出されるすっきりタイプ。

2.ヴァイツェン 国際ビール大賞 2014 銀賞受賞・2015 金賞受賞
 2016 銀賞受賞・2017 銀賞受賞 ABV:4.5
 2018 銀賞受賞・2024 銅賞受賞 IBU:18
 原料の小麦が特徴のヴァイツェン。特有の白濁とフレーバーをお楽しみくださいませ。

3.ササニシキIPA 角田産ササニシキ使用 ABV:6.0 IBU:70
 (インディアペールエール)
 地場産原料「ササニシキ」を使用、お米の味わいと柑橘系の香り。

4.スタウト インターナショナルビアカップ 2008 金賞受賞・2014 銅賞受賞
 2019 金賞受賞 ABV:7.0 IBU:40
 濃厚な自社ブレンド製法による味、香り、コクを極めた自信作。

5.期間限定 古代米エール 西根田んぼアート ABV:4.5 IBU:22
 古代米使用
 まるやかな香りが特徴。

ビール造りに欠かせないモルト、酵母、ホップなどの原料にも、ドイツやイギリスなど本場ヨーロッパ産のものを使用、これらの厳選された原料をベースにドイツ伝統の製法でつくり上げられた地ビールが『仙南クラフトビール』です。



ABV=アルコール度数を示す IBU=ホップのアルファ酸から抽出されるビールの苦みを示す

仙南クラフトビール受賞
 南ドイツ・ハーフェヴァイツェン部門 2024銅賞
 ヴァイツェン 2018金賞

パン ¥200 (税込)

ライス(仙南管内のお米、日替わり) ¥150 (税込)

おかわり自由
 ホット or コールド
 ドリンクバー ¥300 (税込)
 ※ホット・コールドのいずれか、おかわり自由
 ホット + コールド
 ドリンクバー ¥400 (税込)
 ※ホット・コールドおかわり自由

ミックスピザ Mサイズ(20cm) ¥1,480 (税込)
 Lサイズ(27cm) ¥2,380 (税込)

お子様プレート



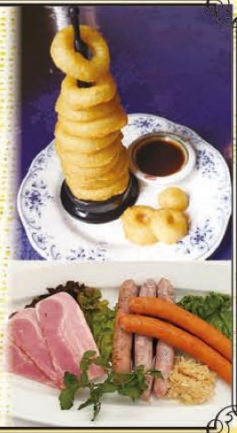
※小学生未満 ¥550 (税込)

おつまみに最適!



地ビールのお供にどうぞ

- 枝豆 ¥400 (税込)
- 厚切りベーコンのシーザーサラダ ¥740 (税込)
- 工場直送ソーセージ4種 ¥1,200 (税込)
- ソーセージとベーコンの盛り合わせ ¥1,980 (税込)
- フュッシュフライ ¥700 (税込)
- オニオンリング ¥740 (税込)



※写真はすべてイメージです。