



神社ならではの「米・塩・酒」と地元の食材をつかったメニューです。
港町・気仙沼の食文化をぜひ楽しんでください。

ご飯

はれむすび 1,000

塩おむすび・地元の選べるおかず 3 種・副菜・汁椀のセット

神社のお祭りでふるまっていたことから生まれたメニューです。南三陸米「ひとめぼれ」にあう、地産品の「選べるおかず」と組みあわせてお楽しみください。汁椀には気仙沼のカツオをつかった風味豊かな出汁をつけています。

こどもむすび 700

たわらおむすび・地元の選べるおかず 1 種・副菜・汁椀のセット

いちまるの厚焼き笹かま 330

老舗「いちまる」が手がける厚焼き笹かまぼこ。高級魚の「吉次」を加え、ふっくら焼き上げた一品です。

港町のおつまみセット 750

地元の選べるおかず 3 種。お酒のアテにおすすめです！

甘味

恵比寿どらやき 350

どらやきの皮は地元和菓子店「紅梅」で職人さんに焼いて頂いてます。粒感のある甘さひかえめのあんこと、ほんのり感じる塩味がおいしさを引きたてます。境内と浮見堂には二代目と三代目の恵比寿像があり、航海と商売の神様です。

おすすめ！ + カルピスバター入り 400

ふくふくのチーズケーキ 600

ふくふくのお店で焼く手作り濃厚チーズケーキです！

飲みもの

<セット割> はれむすび・こどもむすびとセットの注文で ¥50 引き

ふくふくブレンドコーヒー 600

「アンカーコーヒー」で焙煎するふくふくオリジナルブレンド

緑茶「初桜」 500

長く愛される老舗「齊藤茶舗」の煎茶

アイスコーヒー 500

ごくごく飲めてすっきりリフレッシュ！

レモンスカッシュ 550

甘酸っぱいレモンがシュワッと弾ける！

バナナジュース 600

完熟バナナとモーランド牧場牛乳でとろける甘さ

抹茶 600

神明崎の景色と奥深い一服・お干菓子付

ほうじ茶 400

香ばしい香りでほっと一息

アイスグリーンティー 500

涼やかで、すっきりとした味わい

りんごジュース 300

自然な甘みの地元産りんごジュース

モーランド牧場牛乳 300

気仙沼の牧場モーランドのしぼりたてミルク

お酒

エビスビール（小瓶 334ml） 700

プレミアムなコクと喉ごしのビール。津波で流出した恵比寿像の再建にエビスの縁でサッポロビールが支援

男山蒼天伝特別純米酒 800

気仙沼を代表する酒蔵男山の地酒ブランド蒼天伝

角星水鳥記特別純米酒 800

気仙沼を代表する酒蔵角星の地酒ブランド水鳥記



「はれむすび」と「選べるおかず」



選べるおかず 「はれむすび・3品」「こどもむすび・1品」「港町のおつまみセット・3品」 を選べます！

1 ゴロほぐし塩つな

あかふさ食品

魚の旨味を存分に引き出す、秘伝の塩加減が自慢の「ゴロほぐし塩つな」。素材の味を活かし、無添加で安心、魚の栄養もたっぷりつまっています。レモンとの相性も抜群で、そのままでも料理にも使える万能さが魅力。これを食べたらもう普通のツナには戻れません。

2 さんまつくだ煮 しょうゆ味

つくだ煮工房ケイ

やわらかく、ふんわりした食感が特徴のさんまのつくだ煮。気仙沼産のさんまと、地元の調味料のみを使い、無添加で丁寧に仕上げました。「固く煮込まれたつくだ煮」の概念が変わるほど、柔らかくてやさしく、奥深い味わいです。どなたにも安心して食べていただけます。

3 くきわかめ佃煮

つくだ煮工房ケイ

新鮮な茎わかめを使った佃煮。コリコリとした食感が心地よく、ご飯のお供にぴったり。磯の香りを楽しめます。

4 昔ながらの濃厚熟成塩辛

波座物産

新鮮なイカの肝をたっぷり使い、30日以上長期発酵で仕上げた熟成塩辛。一度イカの水分を抜いてから身を漬け込む、手間ひまをかけた製法によって、肝の旨味がしっかり染み込み、深いコクと濃厚な味わいが実現しました。「昔ながら」と言いつつ、家庭ではなかなか作ることのできない製法です。調味料に頼らず、肝の旨味を最大限に活かした、職人の技が光る逸品です。

5 トキばあちゃんのかつお角煮

マルチ村上商店

気仙沼産のカツオを、昔ながらの味わいに仕上げた甘くやさしい角煮。お母さんのお弁当を思わせる、素朴で懐かしいおいしさが広がります。職人が一つひとつ手作業で製造しており、毎日食べても飽きないご飯のお供です。

6 のり佃煮

横田屋本店

厳選した海苔を使用し、まろやかな口あたりと、しっかりと磯の香りのする佃煮です。長年愛される横田屋本店のベストセラーで、ご飯のお供に最適。気仙沼の海の味わいをお届けします。境内には三陸で初めて海苔養殖に成功した横田屋猪狩新兵衛を祭る猪狩神社があります。