

テイクアウト
専用

御宿かわせみ 味みやげ

ご宿泊のお客様限定

お帰りの道中、ドライブのお供に、出来立ての美味しさをそのままに、お愉しみくださいませ。



時期によって柄が変わりますので
柄を揃えてお楽しみいただけます。

仙台牛炭火焼 ステーキ重

仙台牛フィレとサーロインをステーキにして、炊き立ての御飯に敷き詰めた贅沢なお弁当。付け合わせは、トリユフマッシュユや牛蒡テリリスなどお弁当ですので、冷めても美味しい仕上がりです。オリジナル陶器、乾山写真皿を蓋にして被せます。お弁当を召し上がった後は、風呂敷でお皿を包んでお持ち帰りください。ご自宅で焼魚やお刺身などを、盛り付けるお皿として、ご使用ください。

一箱 八、〇〇〇円 (税別)

※ チェックアウト時にご用意させていただきます。
お持ち帰り後、3時間以内にお召し上がりください。
※ オリジナル陶器、乾山写真皿を蓋にして
ご用意させていただきます。



仙台牛フィレカツ サンドウィッチ

とびつきりやわらかく、旨味溢れる
仙台牛フィレをじっくり低温で焼いてから
高温で一気に揚げて仕上げたカツサンド。
絶妙な火通りで、桃色に仕上がった
仙台牛フィレカツに特製ソースをたっぷり。
こんがり焼いた地元元ベーカリーのパンに
芥子葱バターを塗って挟みます。
お好みで、自慢のトリユフソースを付けて
お召し上がりください。

一箱 五、三五〇円 (税別)

※ チェックアウト時にご用意させていただきます。
お持ち帰り後、3時間以内にお召し上がりください。
※ 仙台牛フィレカツサンドウィッチ専用箱に入れて
ご用意させていただきます。



仙台牛すき焼き サンドウィッチ

仙台牛を御宿かわせみ流のすき焼きにして、
香ばしいパンに挟んだ、すき焼きサンドウィッチ。
召し上がる直前に、
スポイト黄味だれを垂らしていただくと、
まさに、すき焼きのよう。
口に広がるすき焼きの旨味と、パンの食感の妙、
不思議な美味しさが癖になる。
御宿かわせみらしい味土産です。

一箱 三、八〇〇円 (税別)

※ チェックアウト時にご用意させていただきます。
お持ち帰り後、3時間以内にお召し上がりください。
※ 仙台牛すき焼きサンドウィッチ専用箱に入れて
ご用意させていただきます。