

自家製麺

そば処



甘味処

りきまる

宵のお品書き

【営業時間のお知らせ】

- ・ 平 日 11:00~15:30 (L.O15:00)
- ・ 土 日 祝 11:00~21:30 (L.O21:00)
- ・ 定 休 日 年中無休



RIKIMARU.NGM

※お客様のご注文内容によってはお食事のご提供が前後する場合がございます。

〜りきまるの十割蕎麦〜

山形県産「最上早生」(もがみわせ)を直送し、店内で自家製麺しております。

蕎麦粉を100%使用した十割蕎麦でのご提供です。

味はもちろん、香りも是非お楽しみください。

蕎麦つゆは宮城県産で特注醸造されており、風味豊かな味わいがございます。

蕎麦ガレットにも山形県産「最上早生」を100%使用しており、蕎麦の香りを楽しみながらお召し上がり頂けます。

りきまるを運営する弊社では「生まれてから最期までをサポートする」を理念に
各種事業を運営しております。お気軽にご相談くださいませ。



- ・仙台市太白区長町6-6-7後藤ビル1階
- ・仙台市太白区郡山6-7-20DPL仙台長町



- ・仙台市太白区郡山6-7-20DPL仙台長町
- ・仙台市太白区長町南3-3-36Kビルド2F
- ・名取市手倉田八幡428-1 コンフォート1号館
- ・角田市横倉字卯ノ崎94-17



- ・仙台市太白区西多賀2-7-30
- ・仙台市太白区柳生6-4-5
- ・仙台市太白区柳生7-2-5



- ・仙台市太白区柳生2-10-13



- ・仙台市青葉区中央2-2-10仙都会館ビル7階
- ・仙台市太白区郡山6-7-20DPL仙台長町
- ・仙台市太白区長町南3-3-36Kビルド2F



- ・仙台市青葉区中央2-2-10仙都会館ビル7階
- ・仙台市太白区長町南3-3-36Kビルド2F



- ・名取市みどり台2-4-4
- ・角田市横倉字卯ノ崎94-17



- ・仙台市太白区長町7-19-39COMビル1F



- ・仙台市太白区長町7-19-39COMビル1F
- ・山形市江俣2-1-40 シャンテ江俣1F



- ・仙台市太白区長町7-19-39COMビル1F
- ・山形市江俣2-1-40 シャンテ江俣1F

弊社ホームページ



福祉の窓

【各種ご相談可能】スタッフまでお声掛けください
入口にパンフレットがございますので
どうぞ自由にお持ち帰りくださいませ



生まれてから最期までをサポートする

お食事



お蕎麦

当店のお蕎麦は全て
山形県産そば粉（最上早生）100%の十割蕎麦です

板蕎麦（細麺・太麺）

- 並盛 930円（税込1023円）
- 中盛 1200円（税込1320円）
- 大盛 1500円（税込1650円）



肉蕎麦（温・冷）（細麺・太麺）

- 並盛 950円（税込1045円）
- 中盛 1220円（税込1342円）
- 大盛 1520円（税込1672円）



※太麺は細麺の1.5倍の量：200円増し（税込220円）
※板蕎麦のそばつゆ、蕎麦湯は「追加可能」です

※太麺のつゆは「濃いめ」にしております

※太麺はあごが鍛えられます（極太です） ※太麺大盛は自分との戦いになるはずですが…

とろろとなめこのお蕎麦（冷）

- 並盛 980円（税込1078円）
 - 中盛 1180円（税込1298円）
- ※細麺のみ



かつお節香るおろし蕎麦（冷）

- 並盛 930円（税込1023円）
 - 中盛 1130円（税込1243円）
- ※細麺のみ



十割冷やし坦々そば（冷）

- 並盛 980円（税込1078円）
 - 中盛 1250円（税込1375円）
 - 大盛 1550円（税込1705円）
- ※細麺のみ



辛みつけ蕎麦

- 並盛 1430円（税込1573円）
 - 中盛 1700円（税込1870円）
 - 大盛 2000円（税込2200円）
- ※太麺のみ
※つけ汁は温かくなっております
※つけ汁おかわり250円（税込275円）



ご飯物



- とり天丼
980円（税込1078円）



- お茶漬け
530円（税込583円）

各種お料理



天ぷら盛合せ

- | | | | |
|------------|-------------|-------|-----------|
| おまかせ天ぷら盛合せ | 1人前程度 (小) | 680円 | (税込748円) |
| おまかせ天ぷら盛合せ | 2~3人前程度 (中) | 1280円 | (税込1408円) |
| おまかせ天ぷら盛合せ | 3~4人前程度 (大) | 1980円 | (税込2178円) |



天ぷら盛合せ (小)



だし巻き玉子



りきまるサラダ



かき揚げ



ミックスそばピザ



生ハム&チーズ

一品料理

- | | | |
|---------------|------|----------|
| りきまる特製 だし巻き玉子 | 480円 | (税込528円) |
| りきまるサラダ | 780円 | (税込858円) |

天ぷら・揚げ物

- | | | |
|----------|------|----------|
| イカさんのゲソ天 | 450円 | (税込495円) |
| ポテトフライ | 450円 | (税込495円) |
| 鶏の唐揚げ | 750円 | (税込825円) |

かき揚げ

- | | | |
|--------------|------|----------|
| 特大野菜たっぷりかき揚げ | 650円 | (税込715円) |
|--------------|------|----------|

そばピザ

- | | | |
|---------|-------|-----------|
| ミックスピザ | 980円 | (税込1078円) |
| 生ハム&チーズ | 1280円 | (税込1408円) |

お子様メニュー

※オレンジジュース、おもちゃ付



- | | |
|--------|---------------|
| お子様カレー | 720円 (税込792円) |
|--------|---------------|



- | | |
|-----------|---------------|
| お子様からあげ定食 | 680円 (税込748円) |
|-----------|---------------|



生ハム&チーズ

甘味 (デザート)



ソフトクリーム 各 480円 (税込528円)

- ・ お抹茶 (最高峰、京都府産の一番茶のみを石臼で丁寧に挽いた、上質なお抹茶)
- ・ 和みほうじ茶 (苦味ではなく、旨みをひきだし、ほっと和むほうじ茶アイス)

ソフトドリンク

- | | | |
|------------|------|----------|
| ・ オレンジジュース | 330円 | (税込363円) |
| ・ 瓶コーラ | 330円 | (税込363円) |
| ・ ウーロン茶 | 300円 | (税込330円) |



BEER ビール



キリン 一番搾り

生ビール(中) 590円 (税込) 649円

キリンラガービール (中瓶) 700円 (税込) 770円

生ビール(大) 930円 (税込) 1023円

サッポロラガービール (中瓶) 700円 (税込) 770円

ノンアルコールビール：グリーンズフリー ¥520 (税込) 570円

HIGHBALL ハイボール

角ハイボール 530円 (税込) 583円

※各+200円 (税込220円) でWにできます。



SOUR サワー

こだわり酒場の
レモンサワー

500円 (税込) 550円

※プラス100円 (税込110円) で濃い目にできます。



SAKE 日本酒



伯楽星：純米吟醸 900円

(税込) 990円

：「究極の食中酒」を最大に表現したお酒

乾坤一：特別純米辛口 830円

(税込) 913円

：飲み飽きしない酒質は昔も今も変わらず

日高見：特別純米 800円

(税込) 880円

：厚みのあるふくよかな味わいで透明感抜群

WHISKY

ウイスキー

ロック・水割り・お湯割り

サントリー角



各530円 (税込) 583円

※各+200円 (税込220円) でWにできます。



SPARKLING WINE スパークリングワイン

Half Bottle ハーフボトル

① コドルニウ・クラシコ セコ ハーフ 1800円 (税込) 1980円

Bottle ボトル

② ルイ・ラトゥール シモネ・フェブル・クレマン・ド・ブルゴーニュ 6200円 (税込) 6820円

WINE ワイン

Glass グラス

③ ルイ・ラトゥール アルデッシュ・シャルドネ 2020 700円 (税込) 770円

スッキリとした洗練された味わいフルーティさとシャルドネ種の個性を生かすために、ステンレスタンクのみで醸造されています。爽やかな香り、すっきりとした口当たりの洗練された味わいです。

Bottle ボトル

④ ラ・シャブリジェンヌ シャブリ ラ・ピエレレ 2021 6500円 (税込) 7150円

シャブリ全体の1/4という最大生産量を誇りながら品質的にもトップと目される生産者。エレガントなりんごや洋梨のアロマが香り立ち、口中で見事な質感を感じることが出来るワインです。

⑤ ルイ・ラトゥール シャブリ・ラ・シャンフルール 2022 7800円 (税込) 8580円

シャブリらしいキレの良い爽やかさとフレッシュフルーツの香り。花や果実の豊かなフレーバーとミネラル感、キレとコクが融合しています。香り高く、いきいきとして、すっきりとしていながらもステイールを思わせる味わいがあります。シャルドネの魅力が堪能できる、爽やかでキレのあるシャブリです。

⑥ マルセルセルヴァン シャブリ 1er ヴァイヨン 2021 12800円 (税込) 14080円

柔らかな風が運ぶ白い花の香り。口に含むと、フルーティで華やかな味わいが広がる。ヴァイヨンの優雅な一滴は、心地よい余韻とともに幸せな微笑みを運んでくれる。プライベートな時間を演出し、心と味蓄を満たしてくれる特別なワイン！楽しい食事や大切な人との会話が一層輝く瞬間を生み出します。喜びと幸福感が溢れる贅沢なひとときを味わってください！

⑦ ブラン・ガニヤール シャサーニュ・モンラッシェ 19300円 (税込) 21230円

1er ラ・ブードリオット ブラン 2018

外観は輝きのあるイエロー。洗練された印象のアロマには、アップルパイを思わせるリッチさと石灰のようなミネラル香、フェネルのニュアンスが多層的に感じられます。いきいきとした酸味と豊かなミネラルが口の中で弾け出します。余韻に長く続くエッジのあるキレの良い酸味と豊かな果実味から、熟成のポテンシャルが高いことを感じてお楽しみください。

⑧ ジャン・ポール・エ・ブノワ・ドロワン 22800円 (税込) 25080円

シャブリ グラン・クリュ ブランショ 2020

造り手ジャン・ポール・エ・ブノワ・ドロワンは、フランスを代表するワインガイド「レ・メイユール・ヴァン・ド・フランス」で2014年から連続最高評価3ツ星を獲得(名門ドーヴィサと並ぶ)。これはシャブリ・オーセロワ地区でわずか3軒しか成し得えていない快挙であり、名実共にシャブリ三大生産者ということをお話しています。口に含むとまろやかさとジューシーさが豊かに感じられます。ほのかな樽の持つ甘さ、充実した果実の膨らみ、石灰質由来のスモーキーさが追いかけてきます。コシの強い非常に飲み応えのあるシャブリです。

(アレルギー食品の取り扱いについて)
当店では厨房スペース一つを共有して各種調理を行っております。
アレルギー対応についてはご対応が出来かねます事をご了承頂きますようお願い申し上げます。



私達は、福祉事業を仙台市を中心に運営しております。
食を通じて、お子様が生まれても、障害（がい）の有無にも関係なく、高齢になっても誰もが働き続けられる環境を創造してまいります。まだまだ未熟な「りきまる」ではございますが、どうぞ温かいご指導を賜りますようお願い申し上げます。

運営会社 株式会社ミツイ