



五橋横丁

店内出前

メニュー

◎こちらのメニューは五橋横丁内の各店でのお届けメニューです。
 ◎店外への出前は承っておりません。
 ※ご来店いただいた店のメニューにプラスしてご利用ください。
 ※店舗間での移動はご遠慮ください。
 ※組み合わせる場合はご利用店のお客のご注文が優先されますので予めご了承願います。
 ※価格は税込表示となっております。

五橋横丁では全店お通し代無料サービスです。
 (個室・席のみ予約は除く)

たんや善治郎

立ち呑み処

店頭券売機で食券を購入してスタッフに渡すだけのスピーディ&明朗会計。宮城全25蔵の地酒をそろえました。牛たんやホヤなど宮城の名産品とどうぞ。飲み会前に一杯喉を潤すもよし、飲み会後の電車やバス待ち時間に立ち寄るもよし。
 【営業時間】 15:00~23:00(土・日・祝は12:00~23:00)
 【電話番号】 022-393-8015(たんや善治郎別館共通)

炭火烧鳥 五橋

【営業時間】 16:30~24:30(全・土は25:30まで)
 【電話番号】 022-393-8035



ご自宅でも横丁気分。おみやげ買える。
 お土産
 ずんだ餅 (冷凍8ヶ入) 2100円
 善治郎 味付きたん塩 (冷凍6枚入) 3300円
 冬限定
 仙台せり鍋(二人前) 1738円
 追加せり 550円
 べのうどん 2200円
 だし汁無料

チャシュー麺 九三〇円
 スライ タンメン 八五八円
 八宝五目そば 一〇四五円
 台湾ラーメン 八八〇円
 麻婆担々麺 九六八円
 タンメン 八八〇円
 ミンパントイン オススメ2 四川麻婆豆腐 七四八円
 しびれる辛さ

味自慢 昔懐かし味中華そば (鳥チャーシュー) 八〇三円
 ミンパントイン オススメ1

豆苗炒め 八二五円
 むちむち餃子(6ヶ) 四九五円
 油淋鶏 八五八円
 チャイニーズクリスピーチキン 七四八円
 山盛りピータン豆腐 五二八円
 チャーシュー 五二八円
 中華ドラックス和え 六三八円
 極太メンマ 三三〇円
 ギャーサイ 九八円
 きゅうりの豆板醤漬け 三三〇円
 羽根つき円盤 一三七五円
 むちむち餃子(18ヶ) 九八〇円

冷やしトマト 四六二円
 セロリのたまり漬け 二七五円
 大人気 蔵王地養卵 玉子焼き 二本三〇八円
 なんかつ揚げ 四九五円
 鶏茶漬 五五〇円
 金華サハ干物 炭火焼き 一尾一三〇円
 半尾七四八円

仙台名物 麻婆焼そば 九六八円
 八宝五目焼そば 一〇四五円
 棒々鶏 六三八円
 焼鳥盛り合わせ 七本一、〇〇〇円
 五本八八〇円

中華そば・炒麺・餃子
 ミンパントイン
 【営業時間】 16:30~24:30(全・土は25:30まで)
 【電話番号】 022-393-8025

油淋鶏 八五八円
 チャイニーズクリスピーチキン 七四八円
 山盛りピータン豆腐 五二八円
 チャーシュー 五二八円
 中華ドラックス和え 六三八円
 極太メンマ 三三〇円
 ギャーサイ 九八円
 きゅうりの豆板醤漬け 三三〇円
 羽根つき円盤 一三七五円
 むちむち餃子(18ヶ) 九八〇円

味自慢 昔懐かし味中華そば (鳥チャーシュー) 八〇三円
 ミンパントイン オススメ3

炭火烧鳥五橋の焼鳥は、店内で串打ちした国産鳥に自慢の「自家製粉塩」と「自家製タレ」を調合して炭焼きで焼きあげる逸品。約10種類以上の味わいどれもがオススメの焼鳥です。
 焼鳥盛り合わせ 七本一、〇〇〇円
 五本八八〇円

限定15食/日 原価度外視!!
 炭火烧鳥 オススメ3
 フォアグラのせ 七四八円
 鰻のせ 七四八円

味自慢 豆腐のせ 四四〇円
 もつ煮込み チーズせんべいのせ ポテトサラダ 三八五円
 蔵王チーズの 三陸産炙り鯖 六八二円
 仙台名物 定義の三角揚げ 五七二円

野菜焼き盛り合わせ 五本 七七〇円
 自家製 蔵王鴨のたたき 八五八円
 とりの唐揚げ 四六二円

冬限定 仙台せり鍋(二人前) 1738円
 追加せり 550円
 べのうどん 2200円
 だし汁無料