



TAKE
FREE

¥0

SENDAI EGINAKA

仙台 エキナカ 攻略本



仙台エキナカを
案内すっちゃん！

仙台
エキナカ



仙台弁こけし®

LIVIT

JR東日本東北総合サービス株式会社

SENDAI EKINAKA GUIDE

仙台エキナカ おみやげ&グルメマップ



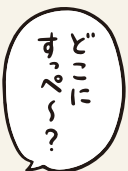
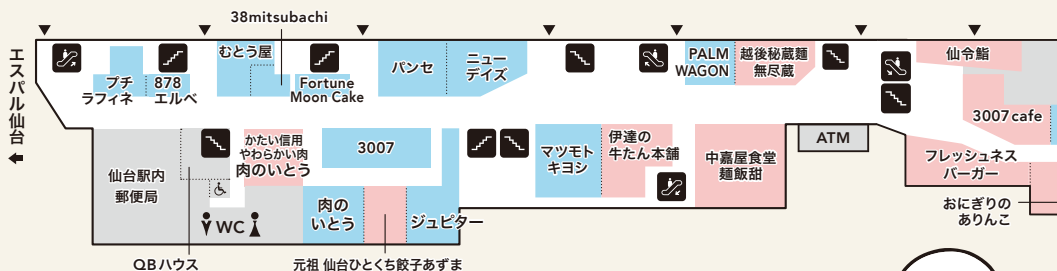
仙台エキナカ

3F



仙台エキナカ

1F

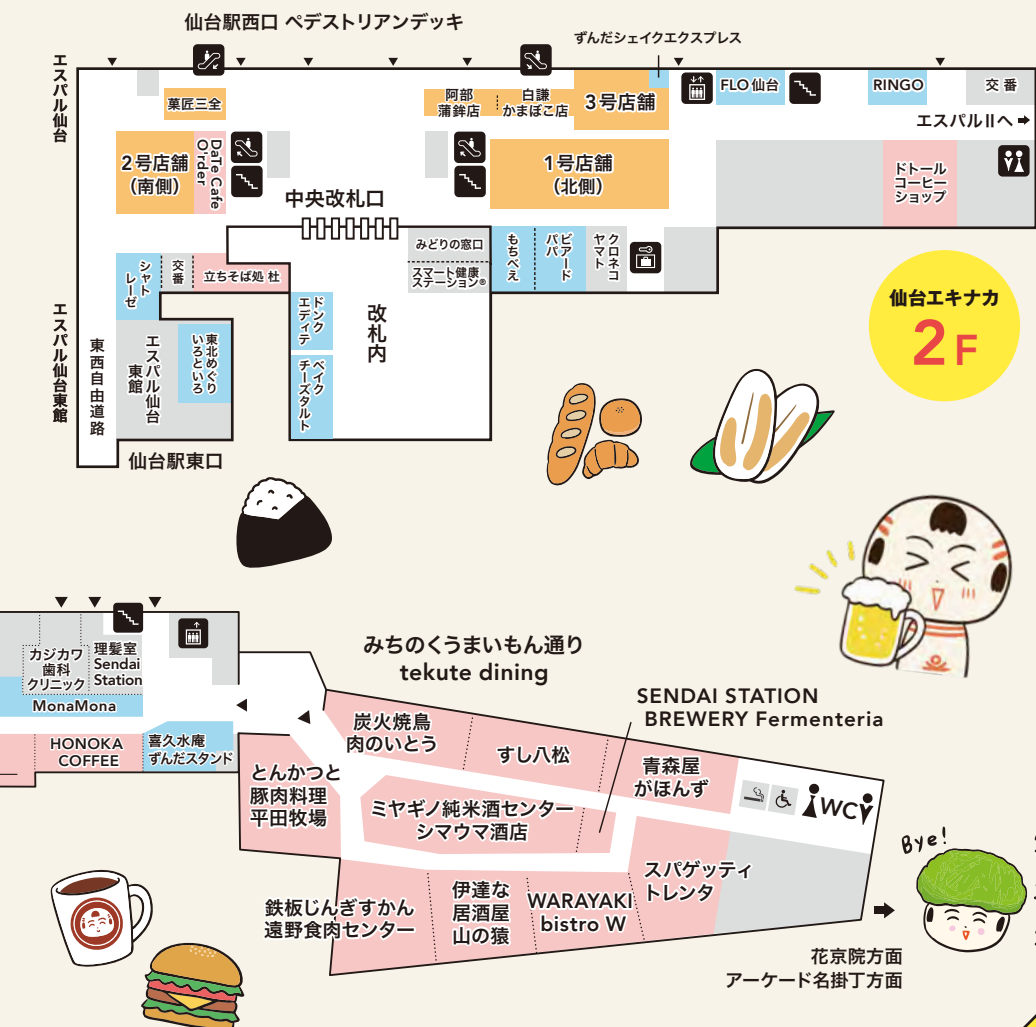


牛たん、笹かま、ずんだ!それだけじゃない、 仙台・宮城ならではの「隠れた逸品」を見つけよう!

おみやげ おみやげ処せんだい
1〜9号店舗

ショッピング tekute せんだい
仙台エキナカ

グルメ 牛たん通り・すし通り・ずんだ小径 / みちのくまいもん通り tekute dining
tekute せんだい / 仙台エキナカ



FLOOR MAP

仙台エキナカで

牛たん



おみやげに

を買うなら!

仙台・宮城と言えば牛たん。王道もアレンジ商品も間違いなし!



2F

おみやげ処せんだい【1・2号】

伊達の牛たん本舗

通ならコレ!

牛たんいぶりおつまみカット

スモークした牛たんを小さくカットしました。おつまみとしてだけではなく、サラダのトッピング等にも最適です。



人気
No.1

芯たん塩仕込み

肉厚で食べ応えのある人気商品。牛たん本来の旨味を生かした絶妙な塩加減と、プリッと食感をご堪能いただけます。



2F

おみやげ処せんだい【1・2号】

利久

通ならコレ!

大きな牛たんシチュー

レトルトシリーズの一番人気商品。お店でおなじみの味をご家庭でもお楽しみいただけます。



人気
No.1

仙台駅限定牛たん「匠の極」

厚切り牛たんより更に厚く、厳選された部位を使用。旨みにこだわった至福の逸品です。ご贈答用にもいかがでしょうか。



2F

おみやげ処せんだい【1号】

味の牛たん喜助

通ならコレ!

厚切り牛たんスモークペッパー

風味と歯触りが良い牛たんの部位を厚切りスモークにしました。ブラックペッパーがお酒にぴったりです。



人気
No.1

職人仕込牛たん しお味

職人が手仕込みで仕上げた逸品。厚切りにかットし、焼き上がりはサクッとジューシー。牛たん本来の味をお楽しみください。

2F

おみやげ処せんだい【1号】
たんや善治郎

牛たんが入りすぎてる牛たんシチュー

内容量の半分がゴロっとしたトロトロの牛たん。3日間仕込んだ濃厚なデミグラスソースとのマッチングが秀逸なシチューです。



通ならコレ！



人気
No.1

真中たん

最も脂がのった希少部位「たん元」を厚切りに。味付は塩味のみ、肉の旨味と極上のやわらかさをご堪能ください。

2F

おみやげ処せんだい【1・2号】
陣中

牛タンやわらかジャーキー

牛タンをソフトな食感のジャーキーに。甘辛醤油の美味しさが噛むほどに広がります。おつまみ、行楽やパーティのお供にも。



通ならコレ！



人気
No.1

**仔牛の牛たん
まるごと一本塩麹熟成**

陣中の人気No.1！やわらかい仔牛の牛たんを是非ご賞味ください。

2F・3F

おみやげ処せんだい【1・5号】
青葉亭

**牛たんローストビーフ
和風赤ワインソース付**

牛たんを低温でじっくり焼き上げました。炭火焼とは違う食感と、ジューシーな味わいをお楽しみいただけます。



通ならコレ！



人気
No.1

牛たん 柚子胡椒

牛たん発祥の地・仙台でも珍しい柚子胡椒味の牛たん。爽やかな柚子の香りと唐辛子の辛みが絶妙です。

2F

おみやげ処せんだい【2号】
奥州牛たん本舗

奥州牛たんスモーク

一本の半身をさっぱりとした塩味の燻製に。根元の柔らかい部分からタン先まで色々な味や食感が楽しめる珍しい一品です。



通ならコレ！



人気
No.1

奥州牛たん厚切り塩味

じっくり熟成させた牛たんを厚切りに。昔ながらの手ぶり塩での味付けで、仙台ならではの食べ応えのある厚さです。

仙台エキナカで

海鮮・

かまぼこ



おみやげに

を買うなら!

仙台・宮城ならではの海鮮やかまぼこをご堪能ください!

人気
No.1

牡蠣の潮煮

石巻で獲れた新鮮な牡蠣を旨味エキス「潮(うしお)」のみで茹で上げ。水や塩を使わず地元漁師に伝わる潮煮製法で濃厚な旨味を100%味わえます。

牡蠣・帆立のリッチフレーク

バター・ガーリックと素材がベストマッチ!ご飯、パスタ、トーストにつけてお召し上がりいただくと、より美味しくお召し上がりいただけます。

通ならコレ!



2F

末永海産
おみやげ処せんだい(1号)人気
No.1

吟撰笹

創業当時より受け継がれる、変わるごとのない自慢の笹かまぼこ。使用している宮城県産特級醤油が魚の旨味と香りを際立たせ、しなやかで弾力のあるぷりぷり食感が楽しめる逸品です。

チーズボール

オーストラリア産のナチュラルクリームチーズをたっぷり使った、濃厚でとろりなめらかな味わい。

通ならコレ!



2F

阿部蒲鉾店
おみやげ処せんだい(2・8号)人気
No.1

お豆腐揚かまぼこ むう

大豆と白身魚のすり身を合わせ長時間低温でねかせることで、かまぼこのコシの強さと、豆腐のような柔らかな食感を出しています。

どらぼこ

パンケーキのような食感と、上品な甘さのスイーツかまぼこ。魚のすり身と卵たっぷりの生地にはホイップチーズクリームを挟みました。

通ならコレ!



2F

松島蒲鉾本舗
おみやげ処せんだい(1・2号)人気
No.1

贅沢フカヒレ丼

本場気仙沼産の毛鹿鮫フカヒレ姿を使用。フカヒレ専門店・石渡商店こだわりの一品です。温めるだけで絶品ふかひれ丼!

気仙沼完熟牡蠣のドレッシング

気仙沼完熟牡蠣のオイスターソースを使用した贅沢な醤油ベースのドレッシングです。

通ならコレ!



2F

フカヒレインシワタ
おみやげ処せんだい(1号)

人気
No.1

笹かまぼこ (吉次・石持)

良質な白身魚の吉次と石持を使い、かまぼこらしい弾力のある歯ごたえや風味、味を最大限に引き出した一品です。

淡雪チーズかまぼこ

2種類のチーズを練り込み、しっかりと仕上げた蒸しかまぼこ。期間限定の「夜かま」シリーズも人気です。

通ならコレ!



2F

おみやげ処せんだい(1号)
蒲鉾本舗 高政

人気
No.1

極上笹

ふんわりとやさしい口当たりでモチモチした歯ごたえ。磯の香りたどよう上品な味わいは、まさに極上品です。

ミニ紅しょうが

ほどよいふんわり感とモチモチした歯ごたえが魅力。紅しょうがの歯ごたえがアクセントに。

通ならコレ!



2F

おみやげ処せんだい(8号)
白謙かまぼこ店

人気
No.1

大漁旗

圧倒的な大きさと厚み、ふっくら柔らかな食感、ふわっと広がる魚の旨み。ひとくちで違いを感じるプレミアム笹かまぼこです。

伊達揚げ

なめらかなすり身に、仙台藩ゆかりの「ごえんそ味噌」の豊かな風味が香る、味わい深い揚げ蒲鉾です。

通ならコレ!



2F

おみやげ処せんだい(1・2号)
かまぼこの鐘崎

人気
No.1

手のひら蒲鉾

職人が一枚一枚手造りし炭火でじっくりと焼き上げた、当店の看板商品です。炭火焼きならではの香ばしさと、他にはない職人技が光る自慢の逸品です。

牛たんかまぼこ

桜のチップで燻し旨みをとじこめた仙台名物の牛たんを笹かまぼこに練り込みました。ピリッと黒こしょう、隠し味の南蛮味噌漬が癖になる一品に!

通ならコレ!



2F

おみやげ処せんだい(1号)
佐々直

人気
No.1

笹蒲鉾

厳選されたスケトウダラときちじを使って製造。水産庁長官賞など数々の賞を受賞した極上の笹かまぼこです。

バジルチーズかまぼこ

人気のチーズ小笹にバジルを混ぜてみました。バジルの風味がチーズに良く合います。

通ならコレ!



2F

おみやげ処せんだい(1号)
栗野蒲鉾店

人気
No.1

常温笹かまぼこ

保存料を使用せず実現した、常温保存可能な笹かまぼこ。風味、食感を残しつつ無菌状態にすることで長期保存を可能にしました。

リアスの秘伝

高級魚の吉次 (キンキ) と厳選したスケソウ鱈で焼き上げた厚焼き笹かまぼこ。農林水産大臣賞を受賞した自慢の逸品です。

通ならコレ!



2F

おみやげ処せんだい(2号)
及善蒲鉾店

仙台エキナカで

お菓子・スイーツ

おみやげに
を買うなら!

ずんだを使ったスイーツや、仙台・宮城を代表する銘菓が勢ぞろい!

人気
No.1

白松がモナカ

自社産のもち米でつくるモナカ皮。北海道産の豆のみを使ったコクのある甘さの自慢の餡。職人の技と確かな素材で詠えたモナカです。

栗ヨーカン

程よい甘さのヨーカンの、どこを切っても一粒まるごと蜜漬けた栗が顔を出すくらい贅沢に栗を使用したヨーカンです。

通ならコレ!



2F

おみやげ処せんだい(1・2号)
白松がモナカ本舗人気
No.1

萩の月

まるやかでやさしい風味のオリジナルカスタードクリームをたっぷり使い、ふんわりとしたカステラで包みました。

伊達絵巻

伊達六十二万石の歴史に思いをはせる仙台銘菓。卵で練り合わせた生地を一層一層焼き上げ、小倉餡とクリームを包みました。

通ならコレ!



2F

おみやげ処せんだい(1・3・7号)
菓匠三全人気
No.1

仙台名物ずんだ餅

伝統の食文化「ずんだ餅」をお手軽にお召し上がりいただけるよう、ずんだ餡をお餅で包み、食べやすい大きさに仕立てました。

ずんだ白雪チーズケーキ

風味豊かなずんだと、ふんだんに使ったまるやかなクリームチーズのハーモニーをお楽しみいただけます。

通ならコレ!



2F

おみやげ処せんだい(1号)
ずんだ茶寮人気
No.1

黒砂糖まんじゅう

沖縄の波照間島から黒砂糖を取り寄せ、その風味を生かしてお饅頭に仕上げた自慢の黒砂糖まんじゅうです。

仙台生ゆべし

山形県のだだちゃ豆を使った「ずんだ」、宮城県の金神を使った「仙台味噌」、国産柚子を使った「柚子」の3種の味わいです。

通ならコレ!



2F

おみやげ処せんだい(1号)
玉澤総本店

人気
No.1



喜久福

やわらかな食感がクセになるお餅に包む、上品な味わいの餡と、優しいクリーム。バランスが絶妙な逸品です。

千日餅

もちもちした皮の食感とあっさりした餡の甘さが醸し出す、独特の風味が味わえる秋保の郷菓です。



通ならコレ!

2F

おみやげ処せんだい(1・2号)
喜久水庵／喜久福本舗

人気
No.1



ひとくちずんだ餅

古くから親しまれてきた郷土の味わいを、食べやすい新しいかたちにした「ずんだ餅」です。

仙臺サンド

クッキー生地の中にいちご味・ずんだ味をサンドしたクッキーです。レトロなパッケージが新しい!



通ならコレ!

2F

おみやげ処せんだい(2号)
仙台ひとくちずんだ餅本舗

人気
No.1



仙台すずめ饅頭

伊達家の家紋や仙台すずめ踊りなど、仙台市民にとって馴染み深い、すずめをモチーフにした愛らしい形の和菓子です。

仙台娘すずめモナカ(仙台味噌あん)

仙台味噌餡は、老舗「ジョウセン」の仙台味噌を使用し、コクのある味噌と上品な甘さが絶妙に調和した甘じょっぱい味わいが特徴です。

通ならコレ!



2F

おみやげ処せんだい(2号)
ちゅんちゅん堂



おみやげ処せんだい

3号・4号・6号・9号

各店ごとに、東北ならではの銘菓や工芸品など取り扱うおみやげ屋! 季節限定商品や宮城県以外の商品など幅広く取り揃えています。

仙台駅
2F



おみやげ処せんだい3号
仙台駅 2F 西側

仙台駅
3F



おみやげ処せんだい4号
新幹線中央改札隣

仙台駅
3F



おみやげ処せんだい6号
新幹線中央改札内

仙台駅
3F



おみやげ処せんだい9号
新幹線南口改札隣

仙台エキナカで牛たん・すし・ずんだを食べるなら

牛たん通り・すし通り・ずんだ小径



仙台発祥
牛たん通り

宮城の旬
すし通り

ずんだ小径

仙台・宮城の名物グルメを堪能できる伊達な名所！

3F

イートイン テイクアウト

牛たん通り

たんや善治郎

上撰極厚 真中たん定食

牛たん3枚9切、一番柔らかい部位を贅沢に厚切りに！希少部位のため数量限定となります。ぜひ一度お試しください。

通ならコレ！



牛たん極太定食

牛たん通り店の限定メニュー！極厚ジューシーな牛たんが5本も！牛たんが厚いため、ミディアムレアで仕上げています。

人気
No.1



3F

イートイン テイクアウト

牛たん通り

味の牛たん喜助

スペシャル厚焼セット

特切り厚焼定食に、牛たんシチュー、牛たんつくね、牛たんソーセージなどをセットにした牛たんづくし定食！

通ならコレ！



職人仕込 特切り厚焼定食しお味

職人が一枚ずつ手仕込みし、じっくりと旨味を熟成させた逸品牛たん。ダイナミックなボリュームと、サクッとジューシーな味わいで一番人気！

人気
No.1





3F

イートイン テイクアウト

牛たん通り

牛たん炭焼 利久

牛たん味くらべ定食

一番人気の牛たん焼と、仙台みそをベースとした香ばしい味噌味の牛たんの味比べができる贅沢な定食です！



通ならコレ！

人気
No.1

牛たん極定食

極厚の牛たんを炭火で焼いた牛たん定食。こだわりは包丁一つで牛たんを仕込む技と、手振り塩での味付けと熟成です。



3F

イートイン テイクアウト

牛たん通り

伊達の牛たん本舗

牛たんシチュー定食

大きくカットした牛たんを、コクのあるデミグラスソースで柔らかく煮込みました。



通ならコレ！

人気
No.1

極厚芯たん定食

牛たんの中でも柔らかい部分「芯たん」を極厚にスライス。食べ応えのある人気メニューです。



3F

イートイン テイクアウト

牛たん通り

牛たん 仙台牛 伊勢屋

牛たんづくし膳

牛たんをとことん楽しみたい方へ！牛たん焼き・牛たんシチュー・牛たんコロッケ・テールスープ・ひとめぼれのごはんがセットに。



通ならコレ！

人気
No.1

仙台牛すてーき丼

牛肉の旨味が口いっぱいに広がるA5ランクの仙台牛を使用した贅沢な丼を、ぜひご堪能ください。



3F

イートイン テイクアウト

牛たん通り

牛たん焼助

牛たん仙台味噌煮込

宮城県産野菜と牛たんを、仙台味噌でじっくりコトコト煮込みました。素材の旨味が詰まった一皿です。



通ならコレ！

人気
No.1

厚切り牛たん 仙台味噌定食

牛たん焼、白菜漬け、南蛮味噌、麦飯、テールスープ。仙台味噌に漬け込み熟成させた味わい深い逸品！

人気
No.1



龍舞 (たつまい)

宮城県産の食材を多数盛り込み、気仙沼あさひ鮭自慢の「元祖ふかひれ寿し」を加えたセット。宮城の海の幸をまるごとお楽しみいただけます。

ほや酢、かつお刺身

初夏に独特の風味と甘みが増すホヤ、旨みが豊かなかつおの刺身など、気仙沼の銘酒と一緒にどうぞお楽しみください。

通ならコレ!



3F

すし通り
イトイン
気仙沼あさひ鮭

人気
No.1



まぐろ三貫

カウンターのみ立食いスタイルが特徴。特にまぐろは旨味が強く「いくらでも食べられる」と評判の人気一品です。

あなご握り (塩・たれ)

あなごは口の中に入ると、ふわっとした食感とともに、優しい旨みが口いっぱいに広がります。

通ならコレ!



3F

すし通り
イトイン
仙令鮭 仙台駅3階店

人気
No.1



三陸の宝石

新鮮な海の幸をふんだんに使った握りに、大ぶりの殻付き牡蠣がセットになった「三陸の宝石」は当店の人気商品です。

鯨のさえずり

鯨のタンである希少部位「さえずり」を独自製法で仕上げた一品。宮城の日本酒ともよく合います。

通ならコレ!



3F

すし通り
イトイン
すし三陸前

人気
No.1



政宗

三陸沖をはじめ、日本各地の漁場から目利きた最高のネタを使用。熟練の職人技が光る至高の一品「政宗」です。

刺身盛り合わせ

職人が厳選した新鮮な食材をふんだんに盛り付けた刺身盛りは、宮城の地酒「乾坤」や、青森の「田酒」ともよく合います。

通ならコレ!



3F

すし通り
イトイン
寿司処こうや

人気
No.1



ずんだっ茶シェイク

創業100周年老舗のお茶屋の抹茶と、仙台スイーツずんだを一つでお楽しみいただけるスイーツです!

ずんだバウムクーヘン

自社工房で丁寧に焼き上げた一品。仙台名物のずんだと、ふわっとした食感が楽しめます。

通ならコレ!



3F

ずんだ小径
イトイン
喜久水庵 ずんだ茶屋

人気
No.1



ずんだ餅セット

仙台伝統の味「ずんだ餅」を、カフェスペースでお召し上がりいただけます(黒豆茶または冷茶のセット)。

ずんだシェイク

バニラテイストのシェイクに、特製のずんだをブレンド。つぶつぶ感も楽しいオリジナルのシェイクです。

通ならコレ!



3F

ずんだ小径
イトイン
ずんだ茶寮

仙台エキナカで東北各地の“うまいもん”を食べるなら

みちのくうまいもん通り tekute dining



仙台エキナカ1Fで味わう「東北美味通り」



1F

イートイン テイクアウト

みちのくうまいもん通り tekute dining

青森屋がほんず

「青森をまるっとそのまま仙台に」青森のうまいを味わえる青森の店。郷土料理に青森の地酒、シードル、リンゴジュースなど本場が味わえます。おすすめは「まぐろ丼」と「ひらめの漬け丼」です。

こちらも人気！
お試しください



イチオシはコレ！

ひらめの漬け丼

◀ 獄きみの天ぷら



1F

イートイン テイクアウト

みちのくうまいもん通り tekute dining

すし 八松 (はっしょう)

カジュアルで気軽に利用しやすい寿司居酒屋です。豊富なテイクアウト商品や握りをメインとしたランチなどがあり、気軽にお使いいただけます。



イチオシはコレ！

おすすめ握り8貫



1F

イートイン

みちのくまいもん通り tekute dining

炭火焼鳥 肉のいとう

昭和42年創業「かたい信用 やわらかい肉」でおなじみの肉のいとうが手掛ける、本格炭火焼鳥専門店! 国産の鶏肉を炭火でじっくり焼き上げます。

こちらも人気!
お試しくださいイチオシは
コレ!

青葉地鶏の3種盛り合わせ

◀ えごま豚肉巻き串



1F

イートイン

テイクアウト

みちのくまいもん通り tekute dining

とんかつと豚肉料理
平田牧場

“日本の米育ち”平田牧場の金華豚・三元豚は、持続可能な取り組みで育てるサステナブルポーク。出来立てのとんかつ膳、テイクアウトにピッタリの弁当、惣菜をご用意しております。

こちらも人気!
お試しくださいイチオシは
コレ!平田牧場三元豚
厚切りとんかつ膳

◀ 三元豚タレかつ丼



1F

イートイン

みちのくまいもん通り tekute dining

ミヤギノ純米酒センター
シマウマ酒店

宮城の日本酒を一堂に集め、飲み比べなども充実。地元食材を中心に、アレンジを加えたシマウマ酒店自慢の中華を提供します。

こちらも人気!
お試しくださいイチオシは
コレ!

カツオの塩たたき

◀ 金華鯖のミヤギノ酒粕漬焼き



1F

テイクアウト

みちのくまいもん通り tekute dining

SENDAI STATION
BREWERY Fermenteria

毎日出来立てのクラフトサケと発酵クラフト飲料をご提供。透明タンクでぶちぶちしゅわしゅわ発酵する様子をご覧ください。

こちらも人気!
お試しくださいイチオシは
コレ!

ライスブリューミルク

◀ サケベイベー



1F

イートイン

みちのくまいもん通り tekute dining

**鉄板じんぎすかん
遠野食肉センター**

1967年創業・精肉店直営の「遠野じんぎすかん」専門店です。羊肉専門店だからこそできる新鮮なラムを自家製ダレで楽しむ、遠野で長く親しまれてきたジンギスカンを鉄板焼でお楽しみいただけます。

こちらも人気！
お試しください



◀ ラム煮込み串



イチオシは
コレ！

ラム肩ロースじんぎすかん

1F

イートイン

みちのくまいもん通り tekute dining

伊達な居酒屋 山の猿

東北産・北海道産の食材を中心としたラインナップ。常時130を超えるメニューから「食べたいものがきっとある！」をコンセプトに、毎日元気に営業しています。

こちらも人気！
お試しください



◀ 串揚げ各種



イチオシは
コレ！

ガンガン焼き

1F

イートイン

みちのくまいもん通り tekute dining

WARAYAKI bistro W

薫焼き、国産ウイスキー、国産ワイン“W”は新しいスタイルの薫焼き店。伝統の薫焼きとのマリージュを愉しんでいただくため、洋食のエッセンスを取り入れています。

こちらも人気！
お試しください



◀ 栗原漢方和本牛のローストビーフ



イチオシは
コレ！

鰹のたたき

1F

イートイン

テイクアウト

みちのくまいもん通り tekute dining

スパゲッティ トレンタ

1988年、かまくらで有名な秋田県横手市で誕生しました。現在は東北エリアで20店舗を展開しています。おすすめは、思わず笑顔がこぼれるスーパスパゲッティです。

こちらも人気！
お試しください



◀ ピザマルゲリータ



イチオシは
コレ！

スープペスカトーレ

仙台エキナカで

tekute グルメ

tekute
せんだい



よりどりみどり、仙台エキナカのごちそうがいっぱい!



イチオシはコレ!

スコーンセット

北欧をテーマとした居心地の良い空間で、コーヒーマイスターが入れるコーヒーと自慢のスコーンをお楽しみいただけます。

こちらも人気!
お試しください

トマトパスタ ▶



1F

イトイン テイクアウト
tekute せんだい
HONOKA COFFEE



イチオシはコレ!

ちーずかつお

注文を受けてからおにぎりを握り、できたてを提供しています。野菜がたっぷり入った「とん汁」も食べ応え抜群です。

こちらも人気!
お試しください

とん汁 ▶



1F

イトイン テイクアウト
tekute せんだい
おにぎりのありんこ



イチオシはコレ!

クラシックチーズバーガー

“大人がくつろげるバーガーカフェ”をコンセプトに、素材にも、手作りにこだわっています。日常の贅沢を皆さまにお届けします。

こちらも人気!
お試しください

フレッシュネス
バーガー ▶



1F

イトイン テイクアウト
tekute せんだい
フレッシュネスバーガー



イチオシはコレ!

サラダプレート

サラダランチやスムージー、スイーツなど、八百屋さんが手掛けていることもあり、野菜や果物が新鮮でヘルシーなメニューが盛りだくさんです。

こちらも人気!
お試しください

フルーツ&ヨーグルト
フルーツ&パンナコッタ ▶



1F

イトイン テイクアウト
tekute せんだい
3007 cafe

イチオシはコレ!



愛姫 (12 貫)

魚屋さんが手掛ける鮮度抜群のネタは、熟練の職人の技術も加わり素材本来の旨みをこそ堪能いただけます。開店当初よりある「愛姫 (12 貫)」が人気メニューです。

こちらも人気!
お試しください



あなご (たれ・塩) ▶

1F

イトイン
tekute SENDAI
仙令館

イチオシはコレ!



新潟米糰みそ 赤みそ

「ツルもち食感! 柿麦麹、選べる楽しみらーめん無尽蔵」は、新潟発祥のらーめん屋。越後みそを使用した新潟米糰みそ赤と白は無尽蔵の二枚看板です!

こちらも人気!
お試しください



新潟米糰みそ
白みそ ▶

1F

イトイン
tekute SENDAI
越後秘蔵麺 無尽蔵 SENDAI 家

イチオシはコレ!



麻婆焼きそば

本格中華を楽しめる麺飯甜では、豊富なメニューを取り揃えておりパーティーや宴会などにも対応しています。総菜やお弁当など、テイクアウト商品も取り揃えています。

こちらも人気!
お試しください



酸辣湯麺 ▶

1F

イトイン
tekute SENDAI
中嘉屋食堂 麺飯甜

イチオシはコレ!



マラスダ/アヒポキ/フォー

定番の「マラスダ」に加え、「アヒポキ」や「フォー」も販売。「マラスダ」は全11種をラインアップし、当店限定「仙台ずんだ」と「ずんだホイップ」もご用意しています。

こちらも人気!
お試しください



マラスダ
仙台ずんだ ▶

1F

イトイン
tekute SENDAI
PALM WAGON

イチオシはコレ!



レバニラ炒め

ニンニク不使用の小ぶりな餃子は、老若男女問わず愛されております。このほか毎日手作りのお弁当やお惣菜もご用意しています。

こちらも人気!
お試しください



ひとくち餃子 ▶

1F

イトイン
tekute SENDAI
元祖仙台ひとくち餃子あずま

イチオシはコレ!



芯たん定食

肉厚で食べ応えのある芯たん定食や、定番の塩味と香ばしく焼き上げた味噌味などをお楽しみいただけます。テイクアウトでできたてのお弁当などもご購入いただけます。

こちらも人気!
お試しください



極厚芯たん弁当 ▶

1F

イトイン
tekute SENDAI
伊達の牛たん本舗 tekute SENDAI 店

仙台エキナカで

カジュアル グルメ



カフェでひとやすみ、普段づかいのごはんにも！

イチオシは
コレ！



鶏から揚げそば・うどん

大きな鶏から揚げが2枚乗った、食べ応えのあるそば・うどんです。

こちらも人気！
お試しください

肉そば・うどん ▶



2F

立ちそば処 社

イトイン
仙台エキナカ

イチオシは
コレ！



はらこめし茶漬け

当店1番人気!!宮城の名物、はらこめしをお茶漬けでお楽しみください。東北の海・山・大地が育んだ多彩な食材を使用し、カジュアルに楽しめるカフェです。

こちらも人気！
お試しください

仙台牛
ローストビーフ丼 ▶



2F

Date Cafe O'Order

イトイン
仙台エキナカ

イチオシは
コレ！



ブレンドコーヒー

マイルドな口あたりが特徴で、どなたにも親しんでいただけるコーヒーです。

こちらも人気！
お試しください

ミルクレープ ▶



2F

ドトールコーヒーショップ

イトイン
仙台エキナカ

イチオシは
コレ！



ずんだチーズケーキ

仙台と言えば「ずんだ」。枝豆のつぶつぶ食感が楽しめる濃厚なチーズケーキは、コーヒーとの相性も抜群です!昔ながらのサイフォンコーヒーで優雅な時間をお過ごしください。

こちらも人気！
お試しください

自家製グリルサンド
手づくり厚焼ぎ玉子 ▶



3F

杜の香り

イトイン
仙台エキナカ

イチオシはコレ!



職人のソーセージ盛り合わせ

ご馳走ビールにはかかせないソーセージ! 写真の6種盛りはキリンシティのソーセージをお得に全部のせました。盛り合わせは鉄板で、熱々ジュシーでお持ちします。

こちらも人気! お試しください

キリン
ブラウマイスター



3F

イトイン
キッチン
テイクアウト
仙台エキナカ
キリンシティプラス

イチオシはコレ!



大人様プレート

HACHIのオールスターがワンプレートで登場する夢のメニュー。宮城の誇り、最高級和牛の仙台牛ハンバーグのチョイスもおすすめです。

こちらも人気! お試しください

クリームソーダ



3F

イトイン
キッチン
テイクアウト
仙台エキナカ
レストラン
ハチ

イチオシはコレ!



パニーニ各種

自社ベーカリーのサクッとした軽めの特製パンに、季節に合う具材をサンドしたパニーニ。THE MOST COFFEE オリジナルブレンドコーヒーとの相性も抜群です。

こちらも人気! お試しください

ドリップバック
コーヒー



3F

イトイン
キッチン
テイクアウト
仙台エキナカ
THE MOST COFFEE satellite

ゆっくり休んで
けさいん



こちらも要チェック!

1F

みちのくまいもん通り tekute dining
tekute dining 前 ポケットパーク



仙台駅西口1階北部「tekute dining 前 ポケットパーク」では、定禅寺ストリートジャズフェスティバルをはじめ多彩なイベントを定期的に開催中。気軽に立ち寄れる憩いの場として親しまれています。

3F

牛たん通り・すし通り
伊達政宗公騎馬像フォトスポット



牛たん通り・すし通りの一番奥に、伊達政宗公騎馬像を設置。新たな仙台駅の名所として皆さまをお迎えします。背景が時期・イベントごとに変わり、宮城の四季や景観とともに伊達政宗公騎馬像の姿をお楽しみください。

仙台エキナカで

フード&シヨッピング



和洋菓子、惣菜、パン、地酒など多彩なラインナップ！

イチオシはコレ！



飲むずんだ餅

仙台の老舗・井ヶ田が手掛けるずんだ専門店。人気の「飲むずんだ餅」をはじめ、ワンハンドで味わえる商品をお楽しみいただけます。



1F

喜久水庵ずんだスタンド

イトイン

テイクアウト

イチオシはコレ！



米(ペイ)グル

宮城県産のひとめぼれを使用した無添加の米粉パン専門店です。グルテンフリーの米粉のスイーツもご用意しています。

こちらも人気！
お試しください

発酵バターの
クロワッサン



1F

Monamona

イトイン

テイクアウト

イチオシはコレ！



仙台牛大関弁当

「かたい信用 やわらかい肉」でおなじみ！A5ランク仙台牛や自慢のお肉を使ったお弁当、お惣菜、お土産品に加え、話題のハンドレッドバーガーをご提供しています。

こちらも人気！
お試しください

ハンドレッドバーガー
(11:00~)



1F

かたい信用やわらかい肉
肉のいとう

イトイン

テイクアウト

イチオシはコレ！



こだわりの黄金熟成 鮭はらみ

仙台エキナカにあるコンビニエンスストアです。菓子・飲料・雑貨・おみやげなど、ニーズにあった商品を取り揃えていますので便利にご利用いただけます。

こちらも人気！
お試しください

カフェサンド 海老&
ブロッコリー



1F

NewDays

イトイン

テイクアウト



イチオシはコレ!

アラビカ豆100% 自家焙煎コーヒー

当店こだわりのコーヒー豆は、豊かな香りと味わい深いアラビカ種を100%使用し、直火式自家焙煎で香り・コク・甘味をお楽しみいただけます。その他、輸入食品も多数取り揃えています。



1F

テクテセんだい
ジュピター

テイクアウト

イチオシはコレ!



スムージー各種

仲卸直営店ならではの新鮮な野菜と果物のみで作った、人工甘味料不使用のさっぱりと口当たりのよいスムージーになっています。



1F

テクテセんだい
3007 (サンゼンナ)

テイクアウト



イチオシはコレ!

牡蠣カレーパン

素材にこだわり、生地や具材は店内で手作りして焼きたてをご提供。やみつきになる人気商品「牛肉ゴロゴロカレーパンはじめちゃん2」や「牡蠣カレーパン」がおすすめです。

こちらも人気!
お試しください

ずんだ餅入り
メロンパン



1F

テクテセんだい
パンセ

テイクアウト



イチオシはコレ!

幸せを呼ぶザクザクパイ

香ばしく焼き上げた何層ものパイに、ふんわり軽い生クリームと、コクのあるカスタードがとろり。ひと口ごとに、心まで満たされていくご褒美スイーツです。

こちらも人気!
お試しください

ザクザクパイ
フレーン



1F

テクテセんだい
Fortune Moon Cake

テイクアウト



イチオシはコレ!

ふわふわスフレパンケーキいちご

東北初パンケーキ専門店のふわふわスフレタイプの冷たいパンケーキ。ふわっしゅわっの食感で、他には味わえない唯一無二の美味しさです。

こちらも人気!
お試しください

メガクッキー



1F

テクテセんだい
38mitsubachi

テイクアウト



イチオシはコレ!

むとう屋が扱う日本酒は、宮城県蔵元が造った日本酒のみ。定番の日本酒から、めったに出会えない隠し酒、蔵元に特別に詰めてもらった限定酒などを取り揃えています。

こちらも人気!
お試しください

角打ちスペース



1F

テクテセんだい
むとう屋

テイクアウト

イートイン



イチオシはコレ!

エルベBOX

コンパクトで贈りやすく飾りやすい、878 HERVEのメインアイテムです。その時々で新鮮なお花を使用して作製し、お時間をいただければご希望のイメージでも作製可能です。

こちらも人気! お試しください

エルベブーケ ▶



1F
tekuteせんだい
878ヘルベ



イチオシはコレ!

ヘッドショルダー

整体、マッサージファンにも大好評のラフィネでは、リフレクソロジーやボディケアなどのリラクゼーションで、心身ともに癒しのひと時をお届けします。

こちらも人気! お試しください

リフレクソロジー ▶



1F
tekuteせんだい
プチラフィネ



仙台エキナカにある便利なドラッグストアです。旅行の際や移動中などに、医薬品やコスメなどを手軽にご購入いただけます。



1F
tekuteせんだい
マツモトキヨシ



イチオシはコレ!

8種のフルーツタルト

店内キッチンから直接、お客さまへできたてのおいしさと笑顔をお届けします。8種のフルーツタルトはレモン風味のチーズタルトにフルーツをトッピングしました。

こちらも人気! お試しください

カヌルブディング ▶



2F
仙台エキナカ
FLO PRESTIGE PARIS
テイクアウト



イチオシはコレ!

焼きたてカスタード アップルパイ オリジナル

東北でここのだけ! 店舗で焼き上げた出来たてのアップルパイです。サクサクのパイ生地、ごろっと甘酸っぱい蜜漬けりんごと、なめらかなカスタードクリームをたっぷり詰め込みました。

こちらも人気! お試しください

RINGO
フィナンシェ ▶



2F
仙台エキナカ
RINGO
テイクアウト



イチオシはコレ!

金のずんだ餅

宮城県産の枝豆を100%使用! 新枝豆だから香りと風味が違います。ぜひ一度ご賞味ください。

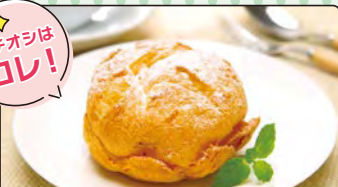
こちらも人気! お試しください

栗だんご ▶



2F
仙台エキナカ
もちべえ
テイクアウト

イチオシはコレ!



パイシュークリーム

原料や製法にとことんこだわった、全てがオリジナルのビードパパのスタンダードシュー。

こちらも人気!
お試しください

クッキーシュー ▶



2F

仙台エキナカ
ビードパパ

テイクアウト

イチオシはコレ!



ずんだシェイク

バニラテイストのシェイクに「ずんだ茶寮」特製のずんだをブレンド。つぶつぶ感も楽しいオリジナルシェイクです。ぜひ店頭で、つくりたてのおいしさをどうぞ。

こちらも人気!
お試しください

ずんだシェイク
エクセラ ▶



2F

仙台エキナカ
ずんだシェイク
エクスプレス

テイクアウト

イチオシはコレ!



ミニクロワッサン

ミニワンコーナー不動の1位! 幅広いお客様に楽しんでお召し上がりいただける商品です。

こちらも人気!
お試しください

もっちり塩バター ▶



2F

仙台エキナカ
ドンクエディテ

テイクアウト
イートイン

イチオシはコレ!



焼きたてチーズタルト オリジナル

東北ではここ仙台駅だけ! フワッと口どけ軽やかなムースに厳選したクリームチーズをブレンドし、二度焼きしたサクッと食感の生地と合わせた定番のチーズタルトです。

こちらも人気!
お試しください

焦がしキャラメル
ベイクドチーズ ▶



2F

仙台エキナカ

BAKE CHEESE TART

テイクアウト

イチオシはコレ!



プレミアムアップルパイ

契約農家から仕入れる厳選素材を使用し、自社工場で製造したこだわりのお菓子を店舗へ直送、販売する菓子専門店。約400種類の商品をご用意しています。

こちらも人気!
お試しください

チョコバックー
バニラ ▶



2F

仙台エキナカ
シャトレーゼ

テイクアウト

イチオシはコレ!



プチずんだパフェ

ずんだソフトの上に仙台名物ずんだ餅をトッピングしたずんだスイーツです。仙台に来た際には、ぜひお召し上がりください。

こちらも人気!
お試しください

喜久福 ▶



3F

仙台エキナカ

喜久水庵
けやきの森

テイクアウト

1F

tekute せんだい

仙台駅内郵便局

仙台駅という便利な立地にあり、荷物の発送やATMなどがあり、通勤時や移動の際にもご利用いただけます。職員が親切丁寧にご対応しています。

1F

tekute せんだい

理髪室 Sendai Station

創業110年、ていねいな仕事でやすらぎのひと時をお楽しみいただけます。仙台駅にあるので様々なシーンで便利にご利用いただけます。



1F

tekute せんだい

QBハウス

低価格で手早く終わるため、お時間がないときにも利用しやすく、仙台駅内という立地もありとても便利にご利用いただけます。



1F

tekute せんだい

カジカワ歯科クリニック

仙台駅にあるため仕事帰りにも便利で、通院時にも通いやすく、親切丁寧な治療で安心して便利にご利用いただけます。



2F

仙台エキナカ (在来線改札内)

仙台スマートクリニック

仙台駅2階の中央改札内にあるクリニックです。クリニック内、デジタル聴診器などの遠隔観察ツールを活用することで患者さまの状況を正確に把握できます。

2F

仙台エキナカ (在来線改札内)

エスシー調剤薬局

JR仙台駅2階の中央改札入ってすぐの場所に位置している調剤薬局です。

2F

仙台エキナカ

ヤマト宅急便コーナー

仙台駅2階にある宅配・免税コーナーです。



JR東日本東北総合サービス株式会社

〒983-0864 宮城県仙台市宮城野区名掛丁200-6
JRロジスティックスビル ハイフン仙台6階
Tel: 022-354-1577
URL: <https://www.livit.jregroup.ne.jp>

※ 仙台エキナカ攻略本の掲載内容は2025年9月現在のものです。一部内容が変更になる場合がありますので、最新の情報は仙台エキナカ公式サイトまたは各店舗にてご確認ください。



livit.jregroup.ne.jp

仙台エキナカ
公式サイト



SENDAI_EKINAKA

仙台エキナカ
公式 Instagram