

FLOOR MAP

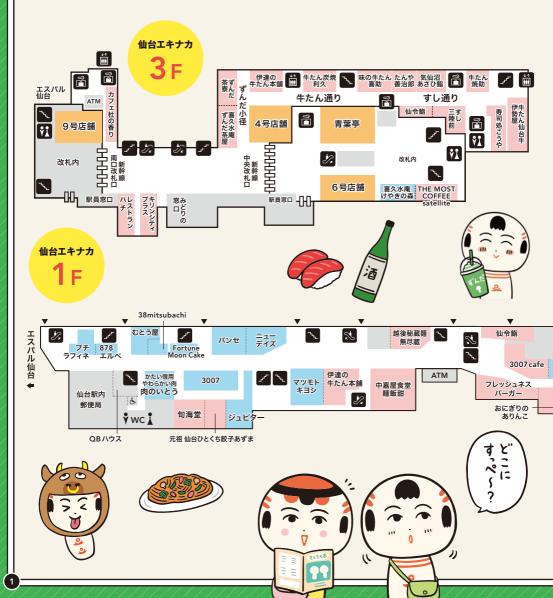
SENDAI EKINAKA GUIDE



仙台工丰力为







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 ショッピング tekuteせんだい 1~9号店舗
- ゲルメ 牛たん通り・すし通り・ずんだ小径 / みちのくうまいもん通り tekute dining tekute せんだい / 仙台エキナカ



2 F

仙台エキナカで

作を買うなら!

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!

V 2 F

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。





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、プリッとした食感をご堪能いただけます。

9 2 E

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。





贈答用にもいかがでしょうか。

V

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。





職人が手仕込みで仕上げた逸品。厚切りに カットし、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。 おみやげ処せんだい【1号】

2F たんや善治郎

通ならコレ!

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。



真中たん

をご堪能ください。

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



おみやげ処せんだい【1・2号】

通ならコレ!

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。





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。

おみやげ処せんだい【1・5号】

2F·3F

通ならコレ!

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。



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。

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。





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。

2 F 3F

仙台エキナカで







おみやげに

仙台・宮城ならではの海鮮やかまぼこをご堪能ください!



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。水や塩も使わ 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。

おみやげ処せんだい 海 通ならコレ!

末

永



創業当時より受け継がれる、変わることのない 白慢の笹かまぼこ。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と使った、濃厚 でとろ一りなめらかな味わい。



阿

店



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い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ホイップ チーズクリームを挟みました。



松 おみやげ処せんだい【1. 蒲

本





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!

気仙沼宗熟牡蠣の 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。



フカヒレイシワタおみやげ処せんだい【1号】





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、しっと 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。







かまぼこの鐘はいていている

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。



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。



おみやげ処せんだい 蒲

鉾

店

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。磯の香りただよう上品な味わ 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。



謙

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 台名物の牛タン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!



人気 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 の笹かまぼこ。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。



佐み A 直

鉾



2 F 3F

仙台エキナカで

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!



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誂えたモナ 力です。

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した栗が顔 を出すくらい贅沢に栗を使用した ヨーカンです。



おみやげ処せんだい 白松がモナカ本





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。卵で練り合わせた牛 地を一層一層焼き上げ、小倉餡とク リームを包みました。







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 使ったまろ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!

ずんだ茶 おみやげ処せんだい



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」、宮城県の釜神を使った「仙台 味噌」、国産柚子を使った「柚子」の 3種の味わいです。



玉





保存料を使わず、水飴や黒砂糖、餅米、麦粉、 きな粉など自然な材料を用いて、昔ながら の製法と職人の技で作り続けています。

仙台ゆべし

「くるみ」と「ごま」のゆべしが5個 ずつ入った詰め合わせ。自然素材 だけでつくり上げたやさしい味のゆ べしです。







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!



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!



おみやげ处せんだい

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。



おみやげ処せんだい3号 仙台駅 2F 西側



おみやげ処せんだい 4号 新幹線中央改札隣



おみやげ処せんだい6号 新幹線中央改札内



おみやげ処せんだい9号 新幹線南口改札隣



3F

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・宮城の名物グルメを堪能できる伊達な名所!

イートイン テイクアウト

牛たん通り

たんや善治郎

通ならコレ!



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。



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。



イートイン テイクアウト

牛たん通り

味の牛たん喜助

通ならコレ!

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!





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!

生たん通り

イートイン テイクアウト

3 F │ 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!

牛たん極定食

極厚芯たん定食

人気 No.

人気 1

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。

イートイン テイクアウト

牛たん通り

伊達の牛たん本舗

通ならコレ!

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。



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。

イートイン テイクアウト

牛たん通り

3 F │ 牛たん 仙台牛 伊勢屋

通ならコレ!

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。



仙台牛すで一き丼

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。

イートイン テイクアウト

牛たん通り

牛たん焼助

通ならコレ!

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。



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!



司 処

仙台駅

宮城県産の食材を多数盛り込み、気仙沼あ さひ鮨自慢の「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お楽しみ ください。



No.

あ ð 7)

通ならコレ!

まぐろ三貫

カウンターのみの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」と評判の人気の一品です。

あなご握り(塩・たれ)

あなごは口の中に入れると、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。



三陸の宝石

新鮮な海の幸をふんだんに使った握りに、 大ぶりの殼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。



前

三陸沖をはじめ、日本各地の漁場から目利 きし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「乾坤一」や、青森の「田酒」 ともよく合います。



人気 No.



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ー 品。仙台名物のずんだと、ふ わっとした食感が楽しめます。





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。



んだ

通ならコレ!

1_F

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」

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。





ひらめの漬け丼

◀獄きみの天ぷら

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。





おすすめ握り8貫

イートイン

炭火焼鳥 肉のいとう

みちのくうまいもん通り tekute dining

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



青葉地鶏の3種盛り合わせ

えごま豚肉巻き串

イートイン テイクアウト

みちのくうまいもん通り 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 てるサステイナブルポーク。出来立て のとんかつ膳、テイクアウトにピッタ リの弁当、惣菜もご用意しております。



平田牧場三元豚 厚切りとんかつ膳

●三元豚タレかつ丼

みちのくうまいもん通り 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。





カツオの塩たたき

◆金華鯖のミヤギノ酒粕清焼き

テイクアウト

みちのくうまいもん通り 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 ぷちぷちしゅわしゅわ発酵する様子 をご覧いただけます。





ライスブリューミルク

◆ サケベイビー

みちのくうまいもん通り 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



ラム肩ロースじんぎすかん

◀ラム煮込み串

みちのくうまいもん通り 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 /

ガンガン焼き

◀ 串揚げ各種

イートイン

みちのくうまいもん通り tekute dining

WARAYAKI bistro W

藁焼き、国産ウイスキー、国産ワイン "W"は新しいスタイルの藁焼き店。 伝統の藁焼きとのマリアージュを愉し 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。





鰹のたたき

▼原漢方和牛のローストビーフ

イートイン テイクアウト

みちのくうまいもん通り 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 プスパゲッティです。





スープペスカトーレ

◀ ピザマルゲリータ

1_F

仙台エキナカで tekute

cekuce 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!



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



tekuteせんだい HONOKA

COFFE Ш



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!



おに ぎりのあ ij



"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、手作りにもこだわってい 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 🅨



フレッシュネスバ tekute せんだい

ーガ



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。

フルーツ&ヨーグルト フルーツ&パンナコッタ



tekuteせんだい 3007 cafe



tekuteせんだい店

伊達の牛たん本舗

仙令鮨 tekuteせんだ 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 ご堪能いただけます。開店当初よりある 「愛姫 (12貫)」が人気メニューです。



あなご(たれ・塩)





います。

こちらも人気

お試しください

ひとくち餃子





新潟米糀みそ 白みそ

新潟米糀みそ 赤みそ

「ツルもち食感! 柿渋麺、選べる楽しみらー

めん無尽蔵」は、新潟発祥のら一めん屋。

越後みそを使用した新潟米糀みそ赤と白は

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



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



麺 飯 甜

中嘉屋食堂

食堂

tekute せんだい 旬 海堂

銀だら定食

地酒吟醸粕と本場仙台味噌で漬け込み、丁 寧に熟成させた薫り立つ逸品はご贈答にも 最適。人気No.1の銀だらはイートインとお 弁当でご用意しています。



銀だら弁当



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



2F 3F

仙台エキナカで

カジュアル





カフェでひとやすみ、普段づかいのごはんにも!



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。



肉そば・うどん >



立ちそば 仙台エキナカ 処

杜

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



DaTe Cafe





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。



ミルクレープ >



仙台エキナ ル

⊐ I ヒーショップ



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 手づくり厚焼き玉子



杜 !の香

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、熱々ジューシーでお持ちします。



キリン ブラウマイスター



仙台エキナカ

キリンシティプラス

仙台エキナ

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。



クリームソーダ



仙台エキナカ

レストラン

ハチ



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

ドリップパック コーヒー



THE MOST COFFEE satellite

こちらも要チェック!

みちのくうまいもん通り tekute dining

ll 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。

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出迎えしま 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。

3F

仙台エキナカで

和洋菓子、惣菜、パン、地酒など多彩なラインナップ!





飲むずんだ餅

仙台の老舗・井ケ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。



tekute せんだい 喜久水庵 ずんだスタンド



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。



発酵バターの クロワッサン





tekuteせんだい MonaMona



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。



ハンドレッドバーガー > $(11:00 \sim)$



tekuteせんだい かたい信用やわらかい肉

肉のい





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。



カフェサンド 海老& ブロッコリー ▶



tekute せんだい NewDays

3007 (サンゼンナナ)



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。



パンセ



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。





tekuteせんだい Fortune Moon Cake

薔薇あん×求肥の吉祥文様

中国の伝統的なお菓子「月餅」を色鮮やかに 可愛く、美味しく進化させた「ムーンケーキ」 専門店。手作りのムーンケーキ、パイナップ ルケーキ、焼月餅をご用意しています。



スノースキン -ンケーキ



イチオシは ふわふわスフレパンケーキいちこ

牡蠣カレーパン

こちらも人気

お試しください

ずんだ餅入り

メロンパン

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。

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。



メガクッキー



tekute せんだい

38mitsubachi



むとう屋が扱う日本酒は、宮城県の蔵元が 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。



角打ちスペース





コンパクトで贈りやすく飾りやすい、878 HERVÉのメインアイテムです。その時々の新 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





1 F

878エルジ

べ

tekuteせんだ

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。





ツモトキ ヨシ

8種のフルーツタルト

ヘッドショルダー

と時をお届けします。

こちらも人気

リフレクソロジー

お試しください

整体、マッサージファンにも大好評のラフィ

ネでは、リクレフ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

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

カヌルプディング



FLO PRESTIGE 仙台エキナ

•

PARIS



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に、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



•

仙台エキナカ RINGO



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



もちべえ



仙台エキナ

仙台エキナカ

仙台エキナカ ドンクエデ

ィテ

仙台エキナ

ヤト

ゼ

アード

パ

パ

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

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、

ずんだシェイク エクセラ





パイシュークリーム

シュー。

こちらも人気

お試しください

クッキーシュー

原料や製法にとことんこだわった、全てがオ

リジナルのビアードパパのスタンダード

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



イチオシは 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



BAKE CHE ESE TART

イチオシは 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

チョコバッキー バニラ



イチガシは



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



喜久水庵 けやきの森



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。



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。





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。



1-

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。



2_F

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。



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。



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・免税カウンターです。





仙台エキナカで 待ってるっちゃ~



【【】✓ 【】 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

101. 022 334 1377

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