



希少なジビエ肉本来の旨味を 本格シュラスコで食べ比べ

本場ブラジルから取り寄せた専用グリルで焼き上げられるシュラスコと和惣菜のビュッフェでブラジル×日本の融合を楽しむ専門店。タチョウ・エゾ鹿・猪・鴨といったジビエなシュラスコ11種でお腹と心を満たせるコースをご用意。個性と旨味あふれるジビエ肉を塊のまま豪快に焼き上げ、様々な味、お好みの塩で堪能できる。日替わりビュッフェ食へ放題で大満足。

当店の自慢は希少なジビエ肉の種類が多くしかも食べ放題できるところです！ジビエ特有のヘルシーで上質な肉は、女性に人気上昇中。私のオススメは、タチョウです！



スタッフ 達沼さん

サラダ・一品料理・スープ等はビュッフェスタイルで食べ放題。

和シュラ | ワシュラ |

☎022-398-9483
仙台市青葉区一番町2-7-9
第七丸島興業ビル3F
11:00~14:30 (LO14:00)
17:00~23:00
無休 「和シュラ」で検索



COUPON
チーズフォンデュ
プレゼント♪
※「ルチカ見た」で予約の方
※他サービス併用不可
●20/2/29まで有効

Menu

- 贅沢ジビエコース 7,000円 (シュラスコ全11種)
- レギュラーコース 3,500円 (シュラスコ全9種)

※飲み放題アルコール+1,000円



自家製にこだわりあり！ 隠れ家イタリアンで絶品ジビエ

広瀬通駅から徒歩3分。街中の喧騒から隠れるようにあるイタリアン。ウッド調の落ち着いた空間はランチや女子会、仕事帰りのちょい飲みと様々なシーンで利用可能。宮城の代表的なブランド豚 JAPAN X や地元産の契約農家から直接仕入れる朝採れ野菜など、オーナー自ら食材を厳選。一押しは自家製ソーセージはひと手間かかる分絶品！アラカルトやワインも豊富。

専用の器具でじっくりゆつくりお肉に火を通すことで、切り分けた時に綺麗なピンク色になります。やわらかいラムは絶品です！その日の気分でソースを変えますので、毎回違う味に出会えます。



オーナー 小野さん



美味しい料理とお酒、落ち着いた店内はつい長居したくなる。

OSTERIA JAPPS | オステリアジャップス |

☎022-797-7567
仙台市青葉区一番町3-8-1 ラヴェルヴィビル3F
地下鉄東西線青葉通一丁目駅より徒歩3分
11:30~15:00 (LO14:30)
17:30~0:00 ※土曜は通し営業
日曜 月曜、水曜ランチ休み



COUPON
「ルチカ見た」で人数分スパーク
リングワイン1杯サービス
※来店または予約時「ルチカ見た」で有効
※1フードご注文で有効
※他サービス併用不可
●20/2/29まで有効

Menu

- ラムのグリル 1,580円
- ランチセット(バスターパニーニ) 980円
- イチオシ！自家製ソーセージ 1,050円〜

コースは予算に合わせてますのでご相談下さい

食べてキレイになる ジビエ gourmet

ジビエ=イノシシや鹿など野生鳥獣のお肉。山野を駆け巡った天然のお肉は、脂肪が少なく栄養価も高いため近年女性からの人気急上昇！年末年始食べすぎちゃってセーブしたいけど美味しいものは食べたい！そんな欲張りさんに仙台のジビエ料理をご紹介します。



カウンター席ならではのライブ感も、お一人様でも楽しめる

Menu

- 窒息青首鴨のロティ 2,600円
- パテ・アンクルート 1,300円
- ガランティーヌ 1,300円
- ブーダン・ノワール 1,680円
- キャロット・ラベ 400円

BISTRO l'egalité | ビストロレガリテ |

☎022-724-7730
仙台市青葉区本町2-9-2
本町エンドビル2F
地下鉄広瀬通駅より徒歩3分
17:00~翌1:00 (LO翌0:00)
月曜 Instagram @bistrolegalite]で検索



店内にはカメやトカゲやヘビなど可愛い爬虫類が10種類以上。

Menu

- ワニのおてて 1,000円〜
- ワニロース肉の唐揚げ 900円
- ワニタンのソテー 1,200円
- ウシガエルの手羽先 700円
- ヤモリの一本揚げ 1,400円

爬虫類Bar REBEL | レボル |

☎022-226-8509
仙台市青葉区国分町2-5-10 石井ビル2F
地下鉄南北線広瀬通駅西5出口より徒歩約8分
18:00~翌3:00
不定休



フレンチを身近に感じられる 杜の都のちいさなビストロ



窒息青首鴨のロティは2週間じっくり熟成し、低温でじっくり火を通すことで皮はパリッ、中はしっとり焼きあがります。渡り鳥ならではの筋肉質な歯応えと、オレンジソースの甘酸っぱい風味がマッチします！



シェフ 鎌田さん

今年の5月で5周年を迎える「BISTRO l'egalite」。今の時期はジビエのメニューが豊富！お肉を出来るだけ傷めることなく丁寧に調理するので口に入れた時の歯ごたえや味わいも格別。様々な種類のジビエと、それに合うワインで至福のひと時を。フレンチを身近に感じてほしい」と話す鎌田さん。友人や大切な人と一度気軽に訪れてみては？

Information
ご予算に応じてコース承ります。お気軽にお問い合わせ下さい。
※2日前まで要予約
※広告内全て税別

インパクト大!! 爬虫類と触れ合いながら食べるワニ料理



店内には水槽もあり、水の音と爬虫類の可愛さで癒しの空間にしています。一人で来店される方も多く、爬虫類好き同士で仲良くなる事も。料理はパンチがあるものが多いですが、気軽に来店下さい！



スタッフ 庄司さん

COUPON
お会計より
10%OFF♪
※「ルチカ見た」で予約の方
※他サービス併用不可
●20/2/29まで有効