

。前言

和之前北海道的行前整理類似，這篇也是查閱之後整理而出的資料。雖然有參考一些我朋友的經驗，但整體而言仙台對我來說是個完全陌生的地方，青森還有實地走訪過，仙台只是當初新幹線停駐的其中一站。

這篇的起點是替妹夫和表妹的旅行而做，因為飲食習慣沒有壽司和太多海鮮，有這方面需求的可以再多注意一下，東北應該是海鮮激戰區才對。

仙台雖然很大，不過這篇是優先整理市中心的餐廳，他們對吃比較沒那麼執著，也因為如此所以挑選餐廳的時候我有先篩掉不少一餐一萬兩萬日幣的餐廳。

他們兩個人日文程度一個商務用一個接近商務，所以整理時也沒有考慮溝通問題，雖然通常市中心的餐廳比較不需要擔心這方面的問題。

因為這次不是我自己過去所以應該也不會有後續的心得補完，文章僅供參考。

那麼，就先依照上次的方式稍微說明一下這份文件的邏輯。

。類別

燒肉／牛舌

豬排

牡蠣吃到飽

香菜火鍋／鄉土料理／居酒屋

拉麵／餃子（不是主力且拉麵我覺得直接方便進店比較優先幾乎沒什麼整理）

關東煮

甜點／喫茶店

海鮮和壽司也很讚，沒有選進來只是因為他們不太吃，可自行查閱。

。地點取向

以仙台站為主，在查閱的時候可以明顯感覺得大致上就是仙台站、當勾台站、あおば通站、青葉通一番町站，這應該是靠近仙台站的最精華區，建議行程開始或者是行程結束後回到市區用餐。

仙台其他觀光區的餐廳數量不太多就沒整理進來了。

。選擇說明

除了比較熱門常見的燒肉、豬排、拉麵、甜點店之外，說到仙台無疑就是牛舌了。

燒肉的仔虎規模最大，提供三種不同等階的類型店家，網路也能預約，如果想要省事又想吃燒肉的話仔虎系列大概是最輕鬆的選擇；豬排日本各地都有高分店所以就順便列列，這個分數在仙台頗有鶴立雞群的感覺。

拉麵是個挺值得說的分類，這裡流行的拉麵似乎是偏向傳統的中華拉麵風，這種雖然一定會好吃但一眼看過去的時候比較難以驚艷，所以我列的店家不多，大致上進店前確認一下分數評價我覺得就可以肆意進出了。

牛舌的話雖然分數各有高低，但我認為在仙台這樣的地方觀光客的分數比較會佔去不少，通常只會安排一兩餐牛舌的情況下很容易分數過於集中，而高分店家也會產生各有簇擁的問題，建議選擇方式也跟拉麵一樣，方便容易吃到為主。

香菜火鍋和鄉土料理被我放在一起說，畢竟日本的火鍋店有不少兼營居酒屋。東北的香菜品種和台灣常見的樣子不太一樣，我覺得是個非常值得體驗看看的東西，日本各地的火鍋和鄉土料理確實有獨到之處。

牡蠣吃到飽雖然看起來超級讚讚，不過還是要衡量旅程的安排，畢竟是大量的海鮮。

壽司店和海鮮店沒有羅列，但我認為東北物產應該也會很值得推薦。

至於甜點喫茶店等等，看上去都有種太過樸實甚至有點無趣的味道，但毛豆系甜點真的非常值得一試，以前吃過毛豆甜點伴手禮，味道念念不忘；鯛魚燒跟銅鑼燒這些小東西不知道為什麼也都挺值得關注的，以仙台站進出的時候隨手買一個很方便。

。價格範圍

因為這次不是自己去仙台所以整理時的時候偏向中低價位的取向，不過仙台這方面的熱鬧程度也不錯，我覺得會是個非常適合以輕鬆的價位好好大爆吃的地點。

接下來就是正文了。

【燒肉】

燒肉感覺仔虎的系統很完整，既可以在他們每間店的網站訂位然後價位區間選擇也很多，如果想要在燒肉這項目直上的話可以直接衝衝，如果想要簡單快樂吃吃也有不少中階的分店可以選擇，很完善很安全，仔虎不同階段的分店很多我就先不列了。

炭火燒肉ぐら給人一種牛舌非常猛的感覺，如果要把牛舌跟燒肉壓縮到一餐會選這間。

[米沢牛燒肉 仔虎 仙台駅前店](#)

最近的車站：仙台站

食べログ：3.71

預約方式：[官方網站](#)

營業時間：ランチ：11:30～15:00(最終ご案内／L.O.14:30)

ディナー：17:00～22:00

定休：年末年始、不定休

預算：晚上¥10,000～¥14,999／中午¥1,000～¥1,999

特色：仙台最大的燒肉品牌，仔虎有很多不同價格定位的分店，大概分成三階。

以晚餐價位來說分別是一萬／七千／五千日幣這種等級差，想吃燒肉的話可無腦鎖。

米沢牛燒肉 仔虎←最貴的

牛刺しと燒肉 仔虎←這是偏丼飯然後中價位的

みちのく吟撰牛一頭買い 仔虎←這是最便宜的

[仙台牛燒肉 花生](#)

最近的車站：あおば通駅

食べログ：3.72

預約方式：電話

營業時間：11:30～14:30(L.O.14:00)

17:00～22:00(L.O.21:00)

定休：火曜、水曜

預算：晚上¥10,000～¥14,999／中午¥3,000～¥3,999

特色：感覺比仔虎更加的優雅細緻？分數接近，價位也很接近。

[炭火燒肉ぐら 仙台朝市駅前店](#)

最近的車站：あおば通駅

食べログ：3.63

預約方式:電話

營業時間:17:00~24:00(L.O.23:30)

定休:日曜, 連休時休月曜

預算:¥6,000~¥7,999

特色:雖然是燒肉名店但好像更強調牛舌的品質?感覺比較純吃飯,意外會想選這間。

【牛舌】

選一間方便的吃我覺得就可以了,牛舌其實還有很多分數的店家也各有簇擁,感覺會跟北海道湯咖哩有點類似,會有大量觀光客考慮到選擇的安全性讓大家都聚集到同一間店。

每間看起來都很好吃,甚至也有不少是全國都有分店的,方便吃到為主。

[牛たん料理 閣 ブランドーム本店](#)

最近的車站:青葉通一番町駅

食べログ:3.81

預約方式:電話,但[官網](#)可以看空席狀況。

營業時間:ランチ

11:30~14:30(L.O14:00)

ディナー

17:00~22:30(L.O21:30)

定休:年中無休但不定休(然後年末年始也休惹。)

預算:晚上¥3,000~¥3,999/中午¥1,000~¥1,999

特色:仙台牛舌筆頭,有三間分店應該還算方便,但有聽朋友說還是喜歡某某間的評論。

[旨味太助](#)

最近的車站:勾当台公園駅

食べログ:3.69

預約方式:電話且只有平日

營業時間:11:30~22:00

定休:月曜, 年末年始。

預算:¥1,000~¥1,999

特色:全席不禁菸要注意,我朋友說這間比上面那間還要好吃,感覺更老派當地感。

[炭焼牛たん東山 仙台北店](#)

最近的車站:あおば通駅

食べログ:3.69

預約方式:電話

營業時間:[月~金]

11:30~16:00/17:00~23:00

[土]

11:00~23:30

[日・祝日]

11:00~22:00

定休:無休

預算:晚上¥2,000~¥2,999/中午¥1,000~¥1,999

特色:在日本全國各地都有分店,看起來比較蝦趴現代。

[たんや 善治郎 牛たん通り店](#)

最近的車站:仙台站

食べログ:3.68

預約方式:不行

營業時間:10:00~21:00

定休:無休

預算:¥1,000~¥1,999

特色:強調鹽的不同挺有趣的,也是一堆分店。

[新料理 都留野](#)

最近的車站:勾当台公園駅

食べログ:3.65

預約方式:電話

營業時間:18:00~22:00

定休:日耀

預算:¥6,000~¥7,999

特色:一人入店禁止厂厂。

牛舌和居酒屋混合版,如果想吃一餐省事的話感覺也是可以考慮。

但跟其他牛舌店比起來明顯更貴。

[味太助 本店](#)

最近的車站:勾当台公園駅

食べログ:3.66

預約方式:不行

營業時間:11:30-20:30

定休:似乎沒有

預算: ¥1,000~ ¥1,999

特色: 自稱是仙台牛舌的發祥地, 懷舊感的確挺強烈的。

一隆 本店 (いちりゅう)

最近的車站: 青葉通一番町駅

食べログ: 3.56

預約方式: 不行

營業時間: 11:30~14:00 (L.O.13:30)

18:00~20:00 (L.O.19:30)

[水・祝]

11:30~14:00 (L.O.13:30)

定休: 日曜日

預算: ¥1,000~ ¥1,999

特色: 和其他店相比多了一道特色菜炸豬排, 甚至還有牛舌x炸豬排的拼盤組合。

那個醬汁很讓人在意, 不然純以牛舌論應該不考慮。

イチリュウ (ICHIRYU)

最近的車站: 勾当台公園駅

食べログ: 3.56

預約方式: 電話

營業時間: 17:30~23:00 (L.O.22:00)

定休: 日曜、祝日

預算: ¥3,000~ ¥3,999

特色: 一隆的分店, 命名寫成片假名跟英文的比較炫炮也比較貴版本。

其他部分大致相通, 不過這間店啤酒是神泡達人店。_<

【豬排】

雖然有點意外但又有點不意外的感覺, 日本各地高分的店家豬排真的永遠不會缺席, 京都那邊也是偶爾會有幾間特別高分的。但不知道為什麼都集中在五橋站這點很有趣。

とんかつ かつせい

最近的車站: 五橋站

食べログ: 3.76

予約方式: 不能予約

営業時間: 11:00~14:00, 賣完收工

定休: 日曜日、祝日

予算: ¥1,000~¥1,999

特色: 不知道為什麼感覺很猛的豬排, 但就必須特別早點去吃。

とんかつ えんどう

最近的車站: 五橋站

食べログ: 3.57

予約方式: 電話

営業時間: 11:00~14:00

17:00~21:00

兩個時段都是數量限定賣完就沒了, 炸豬排原來這麼極限嗎?

網站: <https://www.instagram.com/tonkatsu.endo/>

定休: 星期日、不定休。(ig有具體營業休息時間日程表)

特色: 分數比較低但感覺還是很讚, 不知道為什麼都開在五橋站附近。

【牡蠣】

雖然還有其他間吃到飽, 但這兩間直接就可以用tabelog預訂位子我覺得比較方便, 感覺可以根據行程決定要怎麼排, 中午爆吃牡蠣應該會是一件有點考驗個人體質跟尋找廁所功力的事情。

仙台ステーションオイスターバー エスパル仙台店

最近的車站: 仙台站

食べログ: 3.48

予約方式: Tabelog網站

営業時間: 11:00~22:00(フードL.O.21:00ドリンクL.O.21:30)

※ランチタイム11:00~15:00

※15:00~17:00 生牡蠣・ドリンクのみの提供とさせていただきます。

定休: 不定休, 根據所在的百貨變動

予算: 晚上¥4,000~¥4,999 / 中午¥1,000~¥1,999

特色: 爽爽吃牡蠣的其中一間

[飛梅 仙台駅前店](#)

最近的車站: 仙台站

食べログ: 3.51

預約方式: Tabelog網站

營業時間: 月曜日～金曜日

16:00~0:00 (LO 料理23:00ドリンク23:30)

土日祝日

11:00~14:00 (LO13:30)

16:00~0:00 (LO 料理23:00 ドリンク23:30)

定休: 12/31～1/3

預算: 晚上 ¥3,000～¥3,999 / 中午～¥999

特色: 更便宜且優惠更多, 兩間感覺都很不錯。

【香菜火鍋、鄉土料理、居酒屋】

香菜火鍋是仙台名產這件事真的有點意外, 不過他們的香菜從外觀上就可以明顯感覺到和台灣的種類不同, 味道上應該會非常特殊, 如果是我自己去的話我應該會想要試試看。

日本很多地方都有不同的火鍋這件事非常有趣, 很久很久以前我一直搞不太懂火鍋怎麼會是這麼大的料理分類, 直到我在福岡吃了牛腸鍋.....如果季節合適的話會想要把各地的特色火鍋都吃一次。

鄉土料理的話就很能吃到各地的不同物產, 語言能力沒問題的前提會吃得很開心吧。

[いな穂 \(味なかくれ処「いな穂」\)](#)

最近的車站: あおば通駅

食べログ: 3.61

預約方式: 電話

營業時間: 15:00～23:00

定休: 星期日

特色: 鄉土料理香菜火鍋居酒屋, 其他東西看起來也不錯但香菜火鍋很搶眼。

預算: ¥3,000～¥3,999

[皿然 \(さらさ\)](#)

最近的車站:宮城野通駅

食べログ:3.58

預約方式:[官網預約](#)(不確定要不要日本信用卡)

營業時間:17:00~25:00(L.O 24:00)

定休:無休

預算:¥4,000~¥4,999

特色:感覺略遜於地雷也但也是個不錯的選擇,風格應該頗為相似。

地雷也

最近的車站:勾当台公園駅

食べログ:3.67

預約方式:電話

營業時間:17:30~22:30(L.O.22:00)

定休:日曜, 撞連休會改

預算:¥8,000~¥9,999(這是套餐+酒, 單點應該5000內。)

特色:如果要選一定要吃的東西除了牛舌香菜火鍋之外我應該會挑這間,
日本地方鄉土料理是真的能夠吃到很多當地的特色感。

佗び助

最近的車站:大町西公園駅

食べログ:3.61

預約方式:電話

營業時間:[月~金]

17:00~23:00(LO22:00)

[土]

17:00~22:00(LO21:00)

定休:日曜, 連休的時候放月曜

預算:¥5,000~¥5,999

特色:香菜火鍋! 仙台那邊的香菜品種真的肉眼可見不太一樣, 好想吃吃看。

晚酌と晩御飯 ちょうつがひ

最近的車站:勾当台公園駅

食べログ:3.60

預約方式:[官網預約](#)

營業時間:17:00~24:00

定休:不定休

預算:¥4,000~¥4,999(這是套餐+酒, 單點應該5000內。)

特色:如果撇除地方特色的話感覺居酒屋系列我會最想吃這間, 純直覺。

【拉麵】

仙台的拉麵有點有趣，他們的大宗竟然是偏向傳統的中華拉麵，雖然每間店應該都有各自不同的特色但我在看的時候並沒有太多心動的感覺，我相信會是好吃的，不過心動感確實比較低那麼一點點，有興趣的話可以把熱門站點的拉麵稍微用地圖模式看一下。

[仙臺 くらく](#)

最近的車站：仙台站

食べログ：3.66

預約方式：不行

營業時間：[火～金]

11:30～14:00

18:00～23:00

[土・日・祝]

11:30～22:00

定休：月曜日

預算：¥1,000～¥1,999

特色：仙台第一名那間太遠了挑幾間市區的放進來，這是其中一間。

雖然知道這分數的拉麵不會差，但仙台的拉麵總給人一種有點無力的感覺，我想實際吃吃的體驗會很棒啦，而且六日下午時段也有營業很讚。

[だし廊 \(DASHIRO\)](#)

最近的車站：青葉通一番町駅

食べログ：3.69

預約方式：不行

營業時間：11:00～21:00(L.O.20:30)

定休：年末年始

預算：～999

特色：下午穩定有營業這點超棒，仍然是不知為何的仙台系中華拉麵感。

但說真的雖然看起來無力可是這幾間甚至沒列的幾間應該都會很爽。

【餃子】

雖然完全是私心但我真的覺得日本煎餃其實好吃的也非常不錯，這間也是很看起來平凡無奇但雷達狂響，我會想吃吃看。

八仙

最近的車站:青葉通一番町駅

食べログ:3.76

預約方式:電話

營業時間:17:00-21:00

定休:完全沒寫

預算:¥1,000~¥1,999

特色:仙台最高分餃子，老實說我挺喜歡日式煎餃跟台灣不同的表現方式，想吃。

【關東煮】

雖然這分數應該談不上超級名店，但意外的是以東北的氣候來說關東煮應該要是很熱門的品項才對，然而高分店並沒有太多。

兩間姊妹店都有強調是神泡達人店跟神泡超達人店讓我在整理資料的時候快樂很久。

[名掛丁センター街 おでん こうぞう](#)

最近的車站:あおば通駅

食べログ:3.50

預約方式:電話

營業時間:17:00~24:00

定休:日曜日、第3月曜日、祝日

預算:沒寫，菜單手寫，推測大概3000日幣以內。

特色:雖然不知道為什麼關東煮在仙台好像有聲有色但冷冷應該很適合吃。

不太重要的情報是這間啤酒有經過認證，是神泡達人店。

[おでん こうぞう](#)

最近的車站:青葉通一番町駅

食べログ:3.51

預約方式:電話

營業時間:17:00~24:00

定休:日曜日、第3月曜日

預算: ¥3,000~¥3,999

特色: 前一間稍微偏居酒屋, 這間感覺更純粹關東煮? 姊妹店。

真的不太重要的情報是這間啤酒一樣有經過認證, 是神泡「超」達人店。

【甜點、喫茶店】

很明顯是仙台的弱項, 我列比較少, 每間看起來都有點無力, 除了那間目測就很兇殘的村上屋餅店, 曾經吃過仙台的毛豆餅乾我覺得味道非常有趣, 有點像是白豆沙但又更清新一點。

不知道為什麼鯛魚燒和銅鑼燒兩間店這種小東西看起來都挺不錯, 難道是為了let's party嗎?

[ホシヤマ珈琲店 アエル店](#)

最近的車站: 仙台站

食べログ: 3.59

預約方式: 電話

營業時間: 10:00~20:00

定休: 1/1

預算: ¥1,000~¥1,999

特色: 仙台咖啡老店, 有輕食跟甜點, 但坦白說看起來有點弱。

有不少關聯店鋪。

[村上屋餅店 \(むらかみやもちてん\)](#)

最近的車站: 五橋站

食べログ: 3.72

預約方式: 不行

營業時間: 09:00-18:00

定休: 疑似無休

預算: ~999

特色: 是間我會想要特別去吃的和菓子超級老店, 枝豆枝豆。

[ankoya 駅前店](#)

最近的車站: あおば通駅

食べログ:3.56

予約方式:電話,但應該用不到

營業時間:11:00~19:00

定休:日曜日・祝日

預算:~¥999

特色:銅鑼燒專賣店,也有其他分店是優勢,我覺得這應該會挺不錯。

ロワイヤル テラッセ エスパル店

最近的車站:仙台站

食べログ:3.46

予約方式:無

營業時間:0:00~20:30

定休:根據百貨決定

預算:~999

特色:仙台和菓子老舖「菓匠三全」的支店,以常溫甜點為主,核心商品看起來很有趣,菓匠三全沒列在這邊,代表點心是「萩之月」。

整個企業的系列店鋪和商品都會讓人想要試試看的安定感。

鯛きち 名掛丁店

最近的車站:あおば通駅

食べログ:3.58

予約方式:電話

營業時間:10:30~19:30

定休:好像無休

預算:~999

特色:總共三間店,仙台站也有,感覺是經過買個會很開心挺熱門的鯛魚燒。