





今から55年前、この地に店を構えたひらた食堂。かつて近くにあったバスターミナルの待合客が店が混雑した際に、揚げ置きしておいたカツを温かくして提供できるようにと考案されたのが、このカツカレー。毎日仕込まれるラーメンのスープで煮込まれたルゥと甘辛く卵でとじられたカツが皿の上で共演します。このカツカレーと、この地域ならではの一度蒸された茶色の麺を使った焼きそば(700円税込)を求めて仙台市など遠方から訪れるグルメ好きも多い。

黄金に輝くたまごをまといし日本初の産金地・涌谷町の

魅惑の黄金のカツカレー



前オーナーが涌谷大橋付近にあった喫茶店キャビンの時代に考案したレシピを、現オーナーが忠実に受け継いできたパーラー旅のカツカレー。レギュラーサイズの他に、ジャンボ(2倍サイズ+100円)・超ジャンボ(3倍サイズ+600円)があります。隠し味にバナナを入れ、具材を一度ラーメンのスープで煮込むひと手間。ハーフサイズのラーメンとカレードリア、デザートなどがセットになったレディースセット(900円税込)や夏季限定の冷やし中華(800円税込)も人気です。

That's WAKUYA STYLE!!

昔ながらのわくやの味

昔から涌谷町の町民に親しまれてきた老舗の食堂・レストラン。 そこにあるメニューが愛され続けてきたのには、理由があります。 懐かしの味に新たな発見を求めて出かけてみてはいかがでしょうか。



つきみち

マスターの大野さんのお母さんが変わらず作り続けるカレーライス。牛ベースで辛めのカレーの後引くまろやかさの秘密は、冷凍フルーツ。

厳選した麺にひと手間加えて無水で作り、野菜の旨みがしみた焼きそば(500円税別)もファンが多い。

国産の牛肉・豚肉・鶏肉を独自配合で手ごねしたハンバーグに、あめ色たまねぎを数時間煮込んだハンバーグソースに、とろけたチーズがベストマッチ。

川敬醸造の味噌をブレンドした味噌ラーメン(850円税別)も大人気。オードブルは仙台市からも注文が。

昭和46年に先代が開業した際に、石巻の割烹滝川からのれん分けされた釜飯。 鶏肉とたけのこ、しいたけのうま味が凝縮。わくや天平の湯に移転してからも変わらぬ味を楽しめます。

涌谷町特産の小ねぎでたっぷりの小ねぎラーメン (770円税込)もおすすめ。

一度蒸した麺をラードで焼き、焼き肉と半熟目玉焼き、メンマ、きゅうり、ナルトをトッピング。好みでかけるウスターソースと半熟の黄身で味変を楽しむ。

ご主人のお母さんの代から変わらない味のラーメン (380円税別) を求めて訪れるお客さまも。



涌谷町涌谷字中江南15-1 ☎43-3949

営業時間 11時~21時30分 L.O.20時30分

定休日 不定休 駐車場 有り



涌谷町字下道13-1 ☎43-2554

営業時間 11時~20時30分 L.O.20時

定休日 木曜日 駐車場 有り



涌谷町涌谷字中江南222 ☎25-4424

営業時間 11時~15時 L.O.14時30分

定休日 水曜日 駐車場 有り



涌谷町字六軒町裏31 ☎43-2137 営業時間 10時~19時 定休日 孫育で中のため、 不定休 駐車場 有り



ジャンボサイズやトッピングも好みに合わせて自由自在

-ズハンバーグ(レギュラー)740円(税別)











70年前に導入した製麺機でうどんやそばを作り続けてきました。そば粉は山形県尾花沢産。座敷もあるので家族連れで和やかな雰囲気で食事を楽しめます。

これからの暑い時期には、冷やし中華(850円税込)と 胡麻豆腐付ざるそば(900 円税込)もどうぞ。

定食やラーメン、おつま みなど豊富なメニューを取 り揃えています。

定食のご飯のお米もこだわりの涌谷町産を甘くふっくら炊き上げ、季節で銘柄を変えています。

常連に愛される五目中 華(850円税込)とネギ味噌 ラーメン(850円税込)も。

涌谷町の農家から直接仕入れる野菜がたっぷり400グラムと開発に試行錯誤した臭みがない小ねぎキムチがマッチし他にはないうま味に。

昭和49年の創業以来変わらない塩味の五目中華そば(810円税込)は、昔と同じ味だと訪れるお客さんが舌鼓を打ちます。

氷でしめられたツルツルシコシコの麺が、冷やされた器で最後まで冷たく味わえます。辛みも好みに合わせて調整できるので、暑い夏におすすめ。辛みのない冷やし中華もあります。

創業以来40年作り続けて いる自家製だれの焼肉定食 (1,000円税込)も人気。



涌谷町字本町25 ☎42-3178 営業時間 11時~14時 定休日 月曜日 駐車場 有り



涌谷町字今左ェ門沖名20-1 ☎42-3579

営業時間 11時~19時30分 定休日 水曜日 (月2回不定で)

駐車場 有り



涌谷町字赤間屋敷279-2 ☎080-2836-1616 営業時間 昼11時~14時30 分・夜16時30分~20時 (L.O.19時) 定休日 月曜・ 水曜の夜 駐車場 有り



涌谷町涌谷字黄金迫前南35 ☎43-4551

営業時間 昼11時30分~15 時・夜17時~19時 定休日 不定休

駐車場 有り



わくや de カフェタイム





JR涌谷駅前の古民家をリ ノベーションしたゲストハ ウスに併設のカフェ。ラン チを提供しています。

ふわふわもちもち食感の全粒粉の手作りパンに、野菜やお肉などの具材をサンド。スパイシーなチキンマサラカレー(800円税込)もおすすめ。





「Leche」はスペイン語で「ミルク」。自家製ミルクプリンをはじめとしたデザートやドリンク、食事を楽しめるお店です。

果物やアイスが添えられた自家製プリンは、ミルクの他に、プレーン、ミルクティー、キャラメル、黒ゴマの4種類をご用意。







季節の素材で、ここでしか味わえない料理を提供するのがこだわり。夏は鮮やかな夏野菜が引き立つ料理を、10月~4月は厳選したふぐを、リーズナブル(要予約)に堪能。

焼き鳥は国産鶏もも肉を使用し、ちょい飲みに最適。大富秘伝のたれに、やみつきになる人が続出。納豆をのりでくるんだ納豆天ぷら(500円税込)も隠れ人気メニュー。 住所 涌谷町字新町24 42-2511

営業時間 (昼)11時30分~14時・(夜)17時~22時

定休日 月曜日 駐車場 有り



目利きの料理長が時に選び、時に釣りあげた魚介や旬をいち早く取り入れた和洋中が楽しめ、時代に合わせた飲み物も豊富。この夏の一押しはよだれが出るほどおいしいよだれ鶏の辛みとすっぱさがビールによく合う黒酢豚。おいものフライ(650円税込)は、必ず注文するというファンが多いメニュー。

住所 涌谷町涌谷字中江南15-1 ☎43-2801

営業時間 (日〜木) 17時30分〜22時(L.O.飲み物21時30分食事21時)・(金・土) 17時30分〜24時(L.O.飲み物23時30分食事23時) 定休日 月曜日 駐車場 有り

乾杯

大都市にも負けない多彩な夜の 涌谷町を楽しみましょう。

夜のわくやに繰り出そう~~~





創業25年の大衆居酒屋。気軽に立ち寄って食べて飲んで満足できるお店です。創業以来伝統の一品・カレイの横綱揚は看板商品です。人気の宴会コースは、3時間飲み放題(全7品)で4,000円~。

月曜日〜金曜日の17時〜19時限定の晩酌セットは、お一人様1,000円(税別)で、仕事帰りのちょい飲みに最適。 住所 涌谷町字蔵人沖名315 本43-5698

営業時間 (日~木) 17時~23時 (L.O.22時)・(金~土) 17時~24時 (L.O.23時) 定休日 火曜日 駐車場 有り



寿司屋で修業を積んできた店主の目利きで、その時期の 食材をおいしい食べ方で提供。旬の魚介はもちろん、マ グロは本マグロだけを出すというこだわり。

外側にチェダー、内側にクリームチーズとバターを練った特製チーズとオリーブを巻いた自家製チーズは、ワインにも日本酒にも合う。数量限定の希少品なので、その日あったら頼むべきメニュー。

住所 涌谷町字新町26 ☎25-7955.

営業時間 18時~24時 定休日 日曜日 駐車場 有り



焼肉だけではなく刺身(時には店主が釣ってきた魚も) も味わえる居酒屋。冬場には、鍋物も楽しめます。

店主一押しの牛たんは、塩だれにつけこまれており、焼き上げてからわさびで食べる。厚切りなのに柔らかく食べ応えがある逸品。冬場から注文が殺到しているキムチ納豆天(500円税込)や小ねぎナムル(340円税込)もおすすめ。

住所 涌谷町涌谷字黄金迫前南18-1 ☎25-7326

営業時間 17時~1時(L.O.24時)

定休日 木曜日 駐車場 有り



知る人ぞ知るカラオケバー。キリンの全国のクラフトビール蔵から月替わりで提供するクラフトビール(2種類常備)を飲みながらカラオケが楽しめるお店。

軽食もお出ししますが、他のお店のテイクアウトのフードの持ち込みもOKです。10人以上であれば、貸し切りにすることも可能です。

住所 涌谷町字田町裏124-1 ☎070-3827-8231

営業時間 18時~24時(L.O.23時30分)

定休日 水曜日 駐車場 無し

飲んだらいっちゃ。気兼ねなく





要深き 普段なかなか足を運ぶことがない あの店に、まだ知らない "おいしい" との出会いあり。

わくやのグルメ



和食屋ならではの味付けの大きな唐揚げが5つも皿に乗る唐揚げ定食。さらに、デカ盛り好きにうれしい2倍盛りのてんこもり(1,430円税込)も。女川出身の店主が仕入れ旬が味わえるお刺身定食(1,870円税込)もオススメ。

この6月で4周年。これからも女川と涌谷のおいしい食材を組み合わせてご提供してまいります。

住所 涌谷町字桑木荒8-3 ☎25-3886

営業時間 昼11時~14時・夜17時~21時(L.O.19時30分)

定休日 木曜日 駐車場 有り



日替わりでメインと小鉢が変わるランチは、なんと550円(税込)というお手軽価格ですが、大きな満足感が得られます。同じく550円(税込)で食べられるカレーライスも人気です。

自宅の会食用のオードブル(3,300円税込~)や各種宴会を、お客さまのご要望に合わせた内容と価格でご用意。

住所 涌谷町字新町裏147-12 ☎42-3777

営業時間 11時~14時 (L.O.13時30分)・夜は要予約

定休日 木曜日 駐車場 有り



60年以上地域から愛される野田食堂。現在は家族3人で営み、素敵な笑顔が印象的なお店です。

おすすめは、とろけるチャーシューとあっさりとした 醤油味のチャーシューメン。スープが無くなり次第終了 するため、早めのご来店を。お酒の締めに食べたい逸品。

その他に、長年愛されてきたチキン南蛮定食(600円税込)や冷やし中華(醤油風味)(800円税込)も味わいたい。

住所 涌谷町猪岡短台字川畑一2-12 **☎**45-2059

営業時間 11時~15時 定休日 不定休 駐車場 有り



赤い屋根が目印のおっかぁの店。近所だけではなく長 距離トラックのドライバーや営業周りの営業マンのお昼 の憩いの場として親しまれています。お客さまに満足し てもらうためにと、定食はボリューム満点!

国産豚肩ロースを使用し、にんにくと味噌をしっかり としみこませた豚味噌焼き定食。にんにくの香りが食欲 をそそり、ご飯がすすむよう味付けは濃いめ。

住所 涌谷町小里字新一の坪112 ☎45-3070

営業時間 11時~20時 定休日 木曜日 駐車場 有り



古くから食べ継がれてきた宮城の郷土料理「はっと」専門店。わくわくするほどのバリエーション豊富なはっと料理の他、麺類や定食、喫茶メニューを取り揃えています。

宮城のうまいものが一度に2つ楽しめるB級グルメあぶらふ丼とミニしょうゆはっとのセットがおすすめ。涌谷の郷土料理と合体したおぼろはっと(800円税込)もおすすめ。

住所 涌谷町涌谷字黄金山1-3天平ろまん館内 ☎25-5818 営業時間 11時~15時(L.O.14時30分)

定休日 水曜日 駐車場 有り



インドやネパールなど出身の料理人たちが本格的な現地の味を生かしたまま、日本人でも食べやすくする研究が重ねられたオリジナルスパイスのインドカレーを提供。焼きたてもちもちのナンと一緒にどうぞ。

一番人気はチキンバターマサラカレー。辛さを5段階から選べるため、辛さが苦手な人やお子さんにもおすすめ。チーズナン(440円税込)をはじめテイクアウトメニューも充実しています。

住所 涌谷町字一本柳108-1 ☎43-3703

営業時間 昼11時~15時(平日のみ)・夜17時~22時(L.O.21時30分) **定休日** 不定休 **駐車場** 有り

どの飲食店さんも、 おいしくてメニューが豊富なので、 毎日食べ歩いても、食べ尽くせません!



ここでしか味わえないメニューが豊富で、リーズナブ ル・ボリューム・おいしさの三拍子がそろった味里。

オリジナルの焼肉タレで焼き上げた国産牛肉200グラムは、脂身が甘くて柔らかく、シニア層がこの味を求めて訪れます。オリジナルブレンドの酢でしめられた金華山沖のサバを使ったトロしめさば丼(980円税別)も絶品。

住所 涌谷町涌谷字中江南15-1 ☎43-3251

営業時間 昼11時~14時(L.O.13時30分)・夜17時~21時L.O.20時30分) 定休日 水曜日 駐車場 有り



ミックスフライの他、しょうが焼き・からあげなど全7種類からメインを1つ選び、ミニそばかミニうどん(温・冷)がつけられる豪華なランチ。コロナ対策として始まったテイクアウトの各種お弁当(650円税込)も好評です。

お祝いや法要にぴったりの仕出し料理も2,100円(税込)~ご要望に合わせてお作りします。

住所 涌谷町字田町裏56-3 ☎43-6031

営業時間 昼11時30分~15時(L.O.14時)・夜17時30分~21時(L.O.20時) 定休日 日曜日 駐車場 有り