

仙台牛とは

種をらを主な飼料とし、宮城県内で肥育された黒毛和牛。その中で、霜降りと赤身のバランス、きめの細かさなど厳しい基準をクリアし、A5またはB5クラスと評価された牛肉だけが「仙台牛」と呼ばれる。ちなみに、C5~B3クラスものは「仙台黒毛和牛」と称され、赤身がやや多くなる。

なお、上質な肉の特徴である霜降り度の度合いを示す基準がBMS（牛脂肪交雑基準）。サシの入りを12段階で示したもので、「仙台牛」とするにはNo.8以上が条件。サシが非常にきめ細かく入った最高級の牛肉は「BMS No.12」などと表記される。

『すていき小次郎』の極上仙台牛コース

15,000円

(先付、前菜、スープ、季節の魚、サラダ、ステーキ(ロース120gまたはヒレ100g)、ご飯またはガーリックライス、デザート付)

ギュッと詰まった仙台牛の旨みを贅沢に解き放つ至極の一品

3~4週間熟成させることで旨みが凝縮された仙台牛が、目の前の鉄板の上でジュウジュウと小気味よい音を立てる。ステーキの味付けは、シンプルに岩塩と胡椒のみ。本ワサビを添えて口に運べば、肉の脂と溶け合せてさわやかさを演出する。また6月21日から、仙台牛の最高品・チャンピオン牛が数量限定で登場。脂がとろけるヒレなど、1年に数頭しか出荷されない希少な牛ならではの味わいを堪能できる。



コースの内容は月替り。素材はもちろん人器などにもこだわっている

みんなの憧れ！ 超贅沢ステーキ

なかなか手が出せないからこそ、特別な時には思い切って奮発！
極上の仙台牛を最高の調理法で提供してくれるお店で
身も心もトロけるような絶品ステーキを堪能しちゃいましょう。



うちのこだわり

お好みの焼き加減をご用意します。旨みが凝縮された極上の仙台牛をお楽しみください。

主任 我妻 勝さん

**食事券
プレゼント**

お値打ちメニュー



鉄板焼 すていき小次郎

すていき小次郎

〒980-0001 仙台市青葉区立町15-3
TEL:022-265-9449 (予約・問合せは13:00~)
営業17:00~22:00 (昼は5名以上で要予約)
休無休 可なし 昼4席 夜可
席13,000円 同可 可
要禁煙席あり

宮地下鉄勾当台公園駅より徒歩10分
P: <http://home.page3.nifty.com/kojirou/>



仙台牛包丁叩き ハンバーグコース (180g) 7,000円

(先付、前菜、スープ、季節の魚、サラダ、ハンバーグ、ご飯またはガーリックライス、デザート付)

つなぎを使わず、仙台牛はほぼ100%で仕上げたハンバーグ。ボン酢と生醤油で味わう



目の前でステーキを焼き上げてくれるライブ感が魅力。風情のある中庭も素敵