



弧を描くカウンター 18席は店の象徴ともいえる存在。金色と黒が格調の高さを感じさせる。目の前には美しい日本庭園も

訪れた瞬間から始まる  
温かく贅沢なおもてなし



二階は掘りごたつ式の個室が5部屋。鉄板を囲むように席が配され、専属の料理人が調理する。記念日や接待にも最適

「二客一亭」。創業31年を迎えた仙台牛の名店が変わらず守り続けてきたのは、この言葉に込められたもてなしの心。素材に対する厳しい目に、熟練した華麗な技に、こだわりの器や洗練された空間に、その思いはさりげなく表れている。美しく磨かれた鉄板で調理されるのは、A5ランクの中でも厳選された最高級仙台牛。絶妙な加減で仕上げられたステーキを本わさびで食すのが「小次郎」流だ。食や空間、演出は贅沢に、接客は真心をつくしたサービスを。その精神が、大切な人とのひとときを有意義なものにしてくれる。

本誌初登場

鉄板焼  
すていき小次郎 [すていきこじろう]



仙台市青葉区立町15-3  
 電話022-265-9449  
 営業時間 17:00~22:00(予約、問合せの電話  
 受付は13:00~) 定額は予約制(5名~)  
 休無休 日なし  
 席44席(個室5室/4~22名)  
 価格 概13,000円  
 回数 回数 概分(個室は別料金)  
 地図 地下鉄勾当台公園駅より徒歩10分  
 詳細 http://homepage3.nifty.com/kojiro

MAP●P101-B-2

MENU

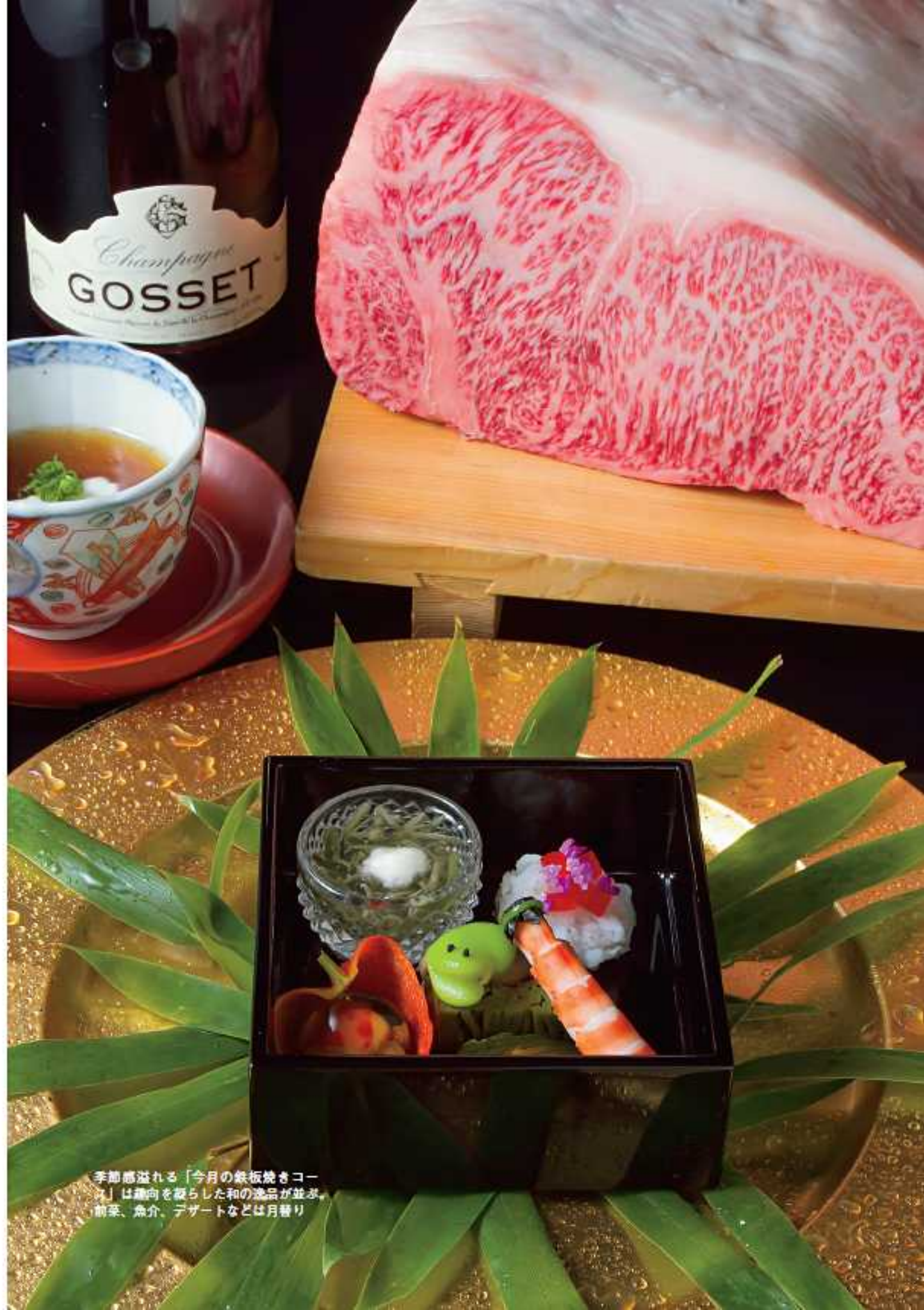
極上仙台牛コース……15,000円  
 特選仙台牛コース……12,000円  
 魚貝焼コース……12,000円



春には桜、初夏には紫陽花…と、季節に彩られた日本庭園。月ごとに趣を変え、客の目を楽しませてくれる



古伊万里や有田焼、越前漆器など、まるで芸術作品のような器で料理が供される。切子で楽しむお酒も格別



季節感溢れる「今月の鉄板焼きコース」は趣向を凝らした和の逸品が並び、前菜、魚介、デザートなどは月替り