



**おすすめ料理** 鉄板焼きコース  
(コース120g or ヒレ100g) 12,000円～

**■店内案内**

座席数 カウンター席18 個室5室(4～22人)あり  
禁煙席 カウンター席は全席禁煙  
席予約 席のみの予約可(当日まで)



**コース料金の目安** 夜 10,000円～

●電話/022-265-9449

- 営業時間/17:00～22:00 \*昼は5人以上の予約制
- 定休日/なし
- アクセス/地下鉄勾当台公園駅より徒歩10分
- 駐車場/なし
- 所在地/仙台市青葉区立町15-3

- 1.鉄板焼コースは10,000円～。コースの内容は「先付・前菜・小次郎スープ・季節の魚・サラダ・ステーキ・ご飯orガーリックライス・デザート」。極上の仙台牛を本わさびと醤油で。
- 2.目の前で専属の調理人が調理する様子を眺めながら、五感で味わう贅沢なひととき。
- 3.ステーキによく合うカリフォルニアの赤ワインをはじめとして、宮城の地酒なども用意されています。
- 4.古伊万里、古染付、切子などこだわりの骨董器も楽しみのひとつ。
- 5.2階は坪庭のついた和のしつらえのお座敷など、掘りこたつ式の個室が5部屋。
- 6.1階には四季折々の風景が美しい日本庭園が広がります。
- 7.1階は、黄金色と黒が映える格調高い半円形を描くカウンター。毎月第3水曜日には、ジャンルを超えた「小次郎ミニコンサート」が開催されます。

仙台市  
青葉区

大切なお客様をご自宅にお招きするような  
心温まるおもてなし

すていき小次郎

厳選した素材、卓越した技、こだわりの器、  
そして極上の空間。



立町の路地裏に佇む創業30年以上の鉄板焼き「すていき小次郎」。洗練された大人の空間で、極上の仙台牛と和の料理を提供してくれます。一階のカウンター席はもちろん、二階のどの部屋でも鉄板を目の前に、専属調理人の華麗なる手さばきを楽しみながら、贅沢なひとときが過ごせます。

月替わりのコース料理は、季節感あふれる演出を凝らした和の料理。有田焼、美濃焼、越前漆器など、季節と料理に合わせた器を選び、芸術作品にも見えるような料理で「一客一亭」のおもてなし。南米ポリビアで採れた岩塩の味付けで、香り豊かな静岡産本わさびと醤油でいただく極上の仙台牛は、とろけるような柔らかさです。