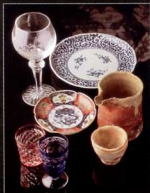


大切なお客様をご自宅にお招きするような
心温まるおもてなし



厳選したA5ランクの仙台牛、
卓越した鉄板焼きの技、こだわりの器、そして極上な空間。

立市(国分町近く)の路地裏に佇む創業31年の鉄板焼き「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れます。一階のカウンター席はもろろん、二階のこの部屋でも鉄板直火の前に、専属調理人の華麗なる手さばを楽しみながら、贅沢なひとときを過ごせます。

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、「客一亭」のおもてなし。南米ホリビアで採れた塩垣の味付けで、香り豊かな静岡産本わさびと旨油でいたたく極上の仙台牛は、まるごとかてとろけるような柔らかさです。

ゆっくり寛げる個室もご用意

個室は専属調理人が目の前で腕を振るうプライベート空間。呼聲の付いた座敷など盛りこたつ式の個室を5部屋ご用意しております。ぜひ、ご家族の旅行、職場旅行、懐しい方との再会などのお食事にもご利用下さい。個室は4名様から最大22名様まで対応できます。



仙台市青葉区

すていき小次郎



所在地 / 仙台市青葉区立町 15-3
電話 / 022-265-9449
営業時間 / 夜 17:00~22:00
※昼は5人以上の予約制で承ります。
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

〈店内案内〉
座席数 / カウンター席18、個室5室(4~22人)あり
料理 / 鉄板 / 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~
※予約・問合せは 13:00 より電話受付

<http://homepage3.nifty.com/kojiro/>