



金と黒が映える格調高いカウンター。18席からは、四季の和花に彩られた日本庭園を眺めることができる

「客亭のもてなしで味わう 極上A5ランクの仙台牛」



二階の振りごたつ式の和室は5部屋（4～22名）。各部屋に鉄板があり、専属料理人が目の前で仙台牛を焼き上げる



賑やかな通りを一歩入った裏路地に店を構える鉄板焼「すていき小次郎」。供されるのは、3〜4週間熟成させたA5ランクの仙台牛だ。熟練の調理人が目の前で焼き上げるステーキは、まろやかでとろけるような柔らかさ。季節の食材を美しく調理した和の前菜や、コンソメとじゃが芋の冷製スープも多くの客の心を捉えて離さない。同店が掲げるのは客と心がひとつになるもてなしの極み「一客一亭」の精神。この茶室から来たもてなしの心が、特別な日をよりいっそう思い出深い日にしてくれる。

MENU

- 極上仙台牛コース……15,432円
- 特選仙台牛コース……12,343円
- 伊勢海老コース……18,521円
- 鮎コース……13,377円

鉄板焼

すていき小次郎

すていき小次郎



MAP●P109-B-2

仙台市青葉区立町15-3
 ☎022-265-9449
 営業時間 17:00～22:00(予約、閉会中の電話予約は19:00～)※平日は予約制(5名) 休日は要予約 定休日 木曜日(祝祭日を除く)
 個室5室(4～22名) 喫煙可
 総額13,000円(税別) 定額 半割付
 (個室は要予約) 交地下鉄仙台公園駅より徒歩10分
 #http://homepage3.nifty.com/kojro

「すていき小次郎」は創業30年の老舗。あたたかみとゆかりが打てるエントランスが来る人を出迎えてくれる



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



食材の味いを活かした前菜「月替り」。ステーキは本わさびと醤油でいただくが小次郎流