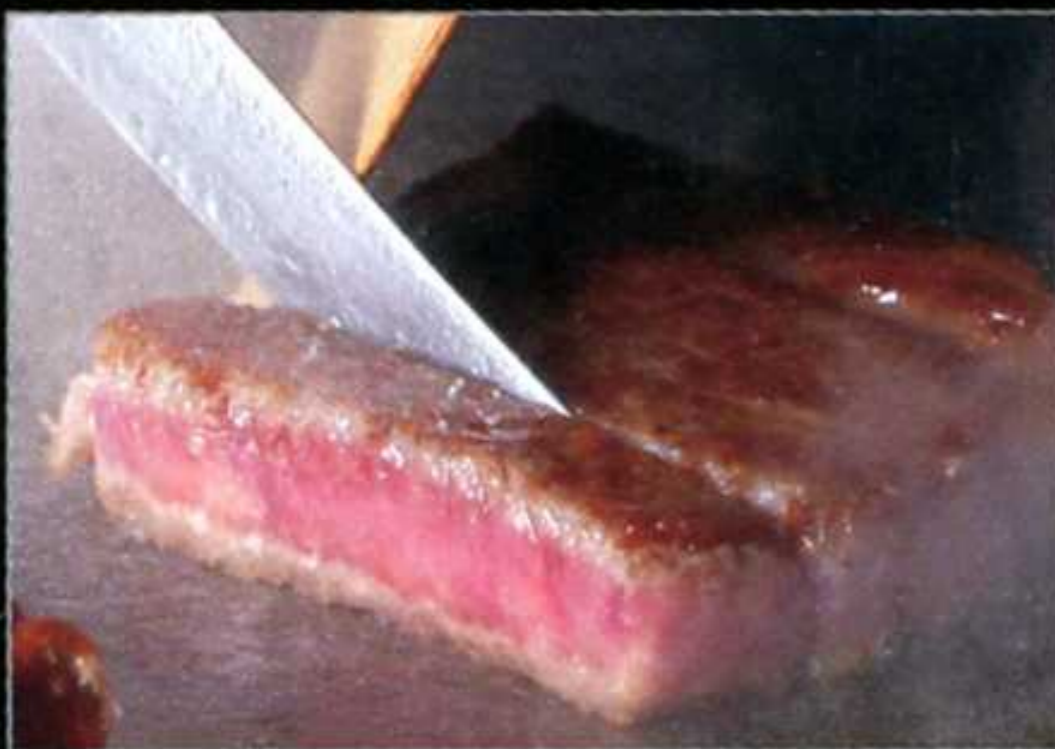


大切なお客様をご自宅にお招きするような
心温まるおもてなし



立町(国分町近く)の路地裏に佇む創業32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まます。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、
まろやかでとろけるような柔らかさです。

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。

すていき小次郎

仙台市青葉区



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。坪庭の付いた座敷な
ど掘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。



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

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
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:10,288円~
※予約・問合せは13:00より電話受付

霜降り抜群のブランド牛

仙台牛

伊達美味ポイント

最高の「5」ランク

宮城県で肥育され、厳しい審査を通過し、肉質等級が「A5」「B5」の格付けをされた牛のみが「仙台牛」と呼ばれる。

サシと赤身の絶妙なバランス

仙台牛特有の旨さとして特に評判が高いのが、適度なサシと旨みが濃い絶妙なバランス。

赤身と脂のバランスが絶妙な仙台牛は、一度は食べておきたい人気のブランド牛。ステーキやしゃぶしゃぶはもちろん、リーズナブルなランチでその旨さをとことん味わうべし!

立町

すていき小次郎

●すていきこじろう

MAP付録② P.15 B-3 まっぴろ 400-0175

カウンター席の鉄板で、極上の仙台牛を焼き上げる人気店。熟成させた肉は、旨みがギュッと凝縮された最高の状態。目の前に立ち上る香りとともに、シェフの見事な手さばきを堪能しよう。

☎022-265-9449
🕒17:00~22:00(LO21:30)
📅無休
📍仙台市青葉区立町15-3
🚶地下鉄勾当台公園駅から徒歩10分
🅇近隣駐車場を利用

極上仙台牛コース 1万5432円

極上のロース肉を、焼き加減を見極めながら鉄板で焼き上げる。わさび醤油であっさり味わおう。

◎中庭を望む半円形のカウンター席



職人の技が引き出す
極みの味

