



目の前の鉄板では、調理人が見事な手さばきでステーキを焼き上げる。特別な日にふさわしいワンランク上の空間



手水や灯籠が配され、季節の花木に彩られた坪庭。カウンター席で食事をしながら庭を眺めることができる



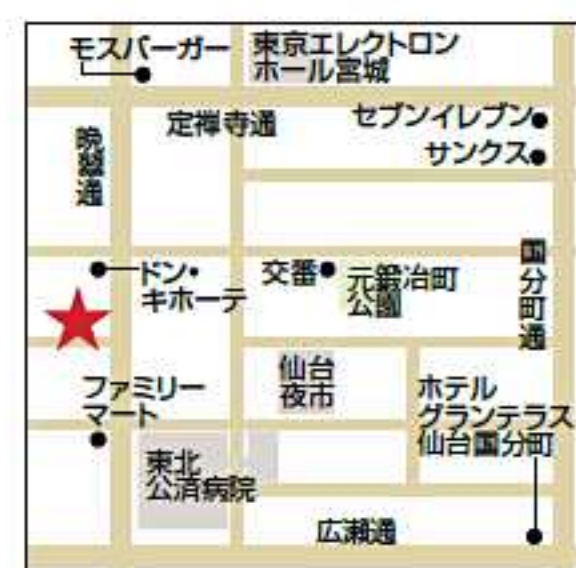
ステーキのお供に楽しみたいビールや日本酒は、芸術品のような切子グラスで。器の一つひとつにもこだわりが

美しく弧を描く18席のカウンター。そこに備えられた鉄板で、熟練の技を用いた焼き上げられるのはA5ランクの仙台牛だ。3〜4週間の熟成を経て旨みが増し柔らかくなった仙台牛は、ポリビアの岩塩を振って絶妙な焼き加減で提供。一口頬張ると、豊かな風味とともに濃厚な旨みが進む。ステーキはもちろん、季節感あふれる料理、気配りが行き届いた接客、そして洗練された店構えや器は、いずれも創業33年来大切にしてきた「一客一亭」の精神を表すもの。来店した瞬間から『小次郎』のもてなしが始まっている。

店舗概要

鉄板焼 **すていき小次郎**

【すていきこじろう】



MAP●P000-A-0

〒980-0811 仙台市青葉区立町15-3
 ☎022-265-9449
 営業時間 17:00~22:00(予約、問合せの電話受付は13:00~)
 ※昼は完全予約制(5名~)
 休無休 回なし
 定員 44席(個室5室/4~22名) 予約可
 料金 13,000円 可 可 可
 喫煙 個室は喫煙可
 交通 地下鉄勾当台公園駅より徒歩10分
 URL <http://homepage3.nifty.com/kojiro>



二階には掘りごたつ仕様の和室が5室。それぞれの部屋に鉄板があり、専属の料理人が焼いて提供してくれる

地元の味 MENU
 地元の味
 地元の味
 地元の味

- 極上仙台牛コース……15,432円
- 特選仙台牛コース……12,343円
- 活鮑コース……13,377円

A5ランクの仙台牛でもてなす
老舗の「二客二亭」



キメが細かく美しい最高級仙台牛をステーキに。月替わりの前菜、店名を冠した冷製スープにもファンが多い