

「2015クリスマスディナー」 / 1名1万6454円、1万3377円  
 ※12/23~25、要予約



クリスマスディナーは「極上仙台牛コース」1万6454円、「特選仙台牛コース」1万3377円。

鉄板焼

## すていき小次郎

すていきこじろう

### 極上のひとときを演出する 一客一亭のおもてなし

四季の移ろいを伝える和花のあしらい、吟味した器、行き届いた接客、そして卓越した職人の技。創業34周年を迎えた鉄板焼きの名店『すていき小次郎』で出会うのは、「一客一亭」のおもてなしの心。坪庭を眺めるカウンター席、プライベート空間が広がる個室では、料理人が最高級A5ランクの仙台牛を目の前で調理。長期間熟成させた仙台牛は、とろける柔らかさとまろやかな旨みを湛えた至福の味わいだ。毎月第3水曜にはクラシックやジャズなどのミニコンサートが催され、優雅なひとときに彩りを添える。月替りの「今月の鉄板焼きコース」には季節感あふれる和の料理が登場。12月23日～25日のクリスマスディナーでは、遊び心を散りばめた目にも舌にも美しい一皿を堪能できる。



坪庭を臨むカウンター 18席。見事な手さばきで焼き上げる臨場感こそ鉄板焼きの醍醐味だ。



堀ごたつ式の個室5室（4～22名）には鉄板が備えられ、専属の料理人が目の前で調理。



④仙台市青葉区立町15-3  
 ☎022・265・9449  
<http://homepage3.nifty.com/kojiro/>  
 ☎17:00～22:00  
 ※昼は5名からの完全予約制、  
 予約・問合せは13:00より電話受付  
 ⑤無休(12/31～1/4は休み)  
 ⑥46席 ⑦なし カード/可  
 目安/1万3000円～  
 ⑧カウンター席禁煙(待合席は可)、  
 個室喫煙可



風情ある坪庭に手水鉢と灯籠を配し、季節の花木が目と心を和ませる。



マイセン、バカラなど最高級のグラスが極上のひとときを演出する。



岩塩で焼き上げる仙台牛。姉妹店「バリバリ青葉通り店」でも仙台牛の焼肉を楽しめる。