



厳しい目利きで選んだ仙台牛は、提供する直前に切り分けられる

4 勾当台公園駅周辺 ステーキ HP

鉄板焼 すていき小次郎

てっぱんやき すていきこじろう

☎ 022-265-9449

詳細MAP P19-B2

とろける極上肉と温かいおもてなし

路地に佇む隠れ家的な店。上質な味と空間を求める客に愛され、創業32年を数える。長期間熟成させた仙台牛を、料理人が目の前で焼き上げるコースで楽しむことができる。また、季節感を取り入れた和の料理も提供してくれる。

☎ 17:00~22:00 休無休 席46席 住仙台市青葉区立町15-3 Pなし カードV M J AX他 予約可(ランチは予約制) 目安1万3000円~ 喫煙分煙 アクセス地下鉄勾当台公園駅より徒歩約10分

- ①京町家風の坪庭を望みながら食事が楽しめる1階のカウンター席。2階には個室あり
- ②晩翠通から西へ入った路地裏にある。記念日や接待などに利用する客も多い

「一客一亭」の精神でお客さま一人一人を大切にお迎えます



店長 松永和夫さん
料理長 我妻勝さん



厳選した仙台牛を卓越した技で提供 すべてが上質な空間で贅沢な時間を



仙台牛の旨みを引き立てる南米ポリビアの岩塩の味つけを本わさびで

これを食べて！

極上仙台牛コース
1万5432円

A5ランクの極上仙台牛のロース120g、またはヒレ100gを料理人が目の前で絶妙な焼き加減に仕上げてください。

コースの先付、前菜、スープ、魚料理なども手の込んだ和の料理が並ぶ

