

1.毎月テーマが変わる華やかな前菜。極上の仙台牛はもちろん、人気の冷製スープにも技が光る 2.孤を描くカウンターは18席。毎月第3水曜には生演奏とともに食事が愉しめる 3.アンデス岩塩で味付けしたまるやかな仙台牛は、本わさびと醤油でどうぞ 4.茶室の露地を思わせる坪庭を季節の花木がさりげなく粧う 5.枯山水の坪庭がある座敷等は掘りこたつ式。5つの個室すべてに鉄板が備えられ、専属の調理人が目の前で仕上げる



鉄板焼き すていきこじろう
鉄板焼 すていき小次郎

仙台市青葉区・立町 Tel.022-265-9449

①仙台市青葉区立町15-3
 ②17:00~22:00(予約、問合せの電話受付は13:00~) ※昼は予約制(5名~)
 ③無休 ④44席 ⑤なし
 ⑥13,000円
 ⑦地下鉄南北線勾当台公園駅より徒歩10分
 カード利用可 分煙(個室は喫煙可)
 HP

コース
 極上仙台牛コース16,525円、特選仙台牛コース13,436円、黒毛和牛コース11,381円、活鮑コース13,876円 ※コースは和の料理を月替りで用意
 アラカルト
 今月の前菜五種盛合せ1,746円、小次郎スープ(コンソメとビシソワーズ)772円、活鮑(1個)9,255円、カナダ産活オマール海老(1尾)8,803円
 ドリンク
 生ビール856円、ワイン(赤・白)グラス926円~、ボトル4,123円~

極上の仙台牛とともに
 非日常を味わう大人の隠れ家

一人のゲストを亭主が迎え、心づくしのもてなしをする「一客一亭」。「すていき小次郎」では創業以来34年、茶事から伝わるこの精神を大切にしてきた。最上級・A5ランクの仙台牛は熟練の調理人の手で香ばしく焼きあげられ、とろけるような口当たり。会話を邪魔しないように音が出ない木のへらを用いるなど、随所に気配りがなされている。それを彩る古伊万里や有田焼などこだわりの器や、季節ごとに植栽が変わる坪庭も四季折々の美しさを見せる。一步、足を踏み入れた時からほじまる非日常のひとつ。洗練された空間と細やかなもてなしが、特別な日をより思い出深いものにしてくれるだろう。