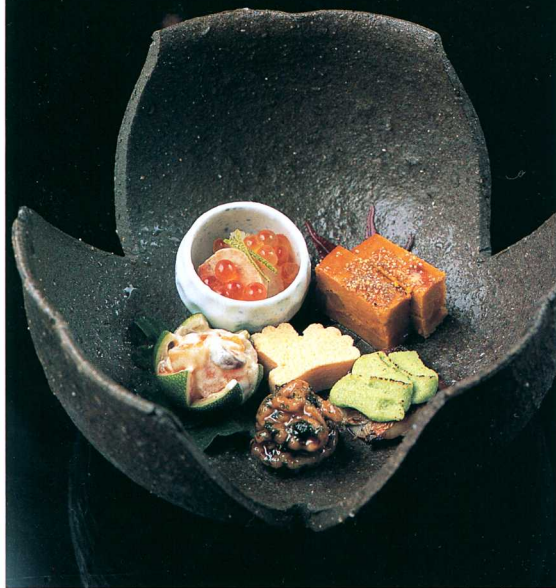


宮城・仙台・和食料理

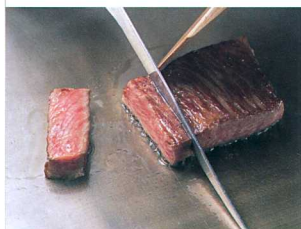
鉄板焼 すていき小次郎

前菜五種盛り合わせ



*写真は撮影用に六種盛りしています。

上ノ月替わりのコースは写真の前菜のほか、先付・小次郎スープ・季節の魚・サラダ・ステーキ・ガーリックライス・デザートがセットになった和の料理(11,381円〜)。左ノメインは仙台牛ロースまたはヒレから選択(写真はロース)。鮑やオマール海老など海鮮も。



写真ノ山口卓也



四季の花木に彩られた坪庭を望むカウンター18席。2階は特別な日に適した、振りごたつ式の座敷個室5部屋(4~22名様対応)。

仙台牛をはじめ、コースの締めまで完成度高く

宮城県で育ち、厳しい基準をクリアして最高A5ランクに格付けされた黒毛和牛のみが名乗れる。仙台牛。その名店を求めて夜の晩翠通りをそぞろ歩き、坪庭を見渡せるカウンター席に落ち着く。ステーキが看板である。色が仕上がったステーキと対面である。好んで生醤油やポン酢、そしてボリビアの岩塩と静岡産の岩塩とわさびと。我妻勝調理長おすすの岩塩とわさびで。ただ、ゆるぎないものも。最後のデザートまで、揺るぎないものも。こそぞという一席に。

能したら、いよいよメインのお出まし。生の仙台牛はさし

ひとつひとつ小さい秋を堪能したら、いよいよメインのお出まし。生の仙台牛はさし

022-265-9449

宮城県仙台市青葉区立町15-3
地下鉄「勾当台公園」駅より徒歩10分
17:00~22:00
*5名様以上・2日前までのご予約で昼も営業。
*仕入れ状況により内容が変わる場合もあります。
無休(除く12/31~1/4)
*税・サービス料込。

ゴールド会員様
限定特典

ドリンク1杯
サービス

*期間 10/20~12/30
*予約時に本誌を見た旨をお伝えください。
*優待は掲載店舗からのご提供によるものです。