

大切なお客様をご自宅にお招きするような
心温まるおもてなし

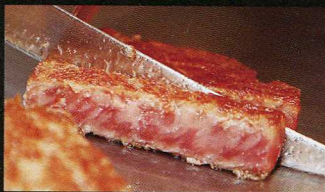
仙台市青葉区

厳選したA5ランクの仙台牛、

卓越した鉄板焼きの技、こだわりの器、そして極上な空間。

立町（国分町近く）の路地裏に佇む創業34年の鉄板焼「すていき小次郎」。洗練された大人の空間で、極上の仙台牛と和の料理を提供してくれます。一階のカウンター席はもちろん、二階のどの部屋でも鉄板を目の前に、専属調理人の華麗なる手さばきを楽しみながら、贅沢なひとときが過ごせます。

月替わりのコース料理は、季節感あふれる演出を凝らした和の料理。有田焼、唐津焼、越前漆器など、季節と料理に合わせた器を選び、芸術作品にも見えるような料理で「一客一亭」のおもてなし。南米ホリビアで採れた岩塩と香り豊かな本わさび、そして創業百余年の蔵元が作り上げた無添加醤油でいただく極上の仙台牛は、まるやかでとろけるような柔らかさです。



ゆっくり寛げる個室もご用意

個室は専属調理人が目の前で腕を振るうプライベート空間。坪庭の付いた座敷など掘りこたつ式の個室を5部屋ご用意しております。ぜひ、ご家族の旅行、職場旅行、懐しい方との再会などのお食事にもご利用下さい。個室は4名様から最大22名様まで対応できます。



所在地/仙台市青葉区立町15-3
 電話/022-265-9449
 営業時間/夜17:00~22:00
 ※昼は5人以上の予約制で承ります。
 定休日/なし
 アクセス/地下鉄南北線勾当台公園駅より徒歩10分
 駐車場/なし
 (店内案内)
 座席数/カウンター席18 個室5室(4~22人)あり
 禁煙席/カウンター席は全席禁煙
 席予約/席のみの予約可(当日まで)
 コース料金の目安/夜:11,381円~
 ※予約・問合せは13:00より電話受付

<http://kojiro.world.coocan.jp/>

鉄板焼 すていき小次郎