



月替りのコース料理。旬を捉えた仕立てと盛り付け、器選びにまで、料理に対する愛情が感じられる。「小次郎スープ」は創業以来の人気メニューだ

鉄板焼 すていきじろう

すていき小次郎

仙台市青葉区・立町 Tel.022-265-9449



住 仙台市青葉区立町15-3
営 17:00~22:00(予約・問合せの電話受付は13:00~) ※昼は予約制(5名~)
休 無休 席 44席 駐 なし
単 13,000円
交 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 ※コースは月替りで用意

アラカルト

今月の前菜5種盛合せ1,746円、小次郎スープ772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~

一客一亭の心尽くしと共に 絶品の仙台牛を心ゆくまで

創業36年を迎えた名店『すていき小次郎』では、季節の移ろいを情感豊かに描く和の料理と、選りすぐりの仙台牛で訪れる人々をもてなしてくれる。専属の調理人によって絶妙な加減で焼き上げられた仙台牛は、最高級A5ランクのみを使用。一度頬張れば、そのとろけるような柔らかさとまろやかな旨みに魅了されること請け合いだ。有田焼や唐津焼など季節や料理によって器を使い分けているほか、店内に生けられた和花や坪庭の花木が食事の場に彩りを添えている。遣いが行きわたる接客はもちろん、茶の湯の世界に通じる、「一客一亭」の心尽くしが息づく店で心潤うひとときを過ごそう。



1.自慢の坪庭は茶室の露地を思わせる 2.黄金色と黒が映える格調高いカウンター 3.カナダ産活オマール海老と宮城県産活鮑の鉄板焼き 4.仙台牛はアンデス岩塩か醤油と本ワサビで 5.カリフォルニアワイン、ケンゾーエステイト〈あさつゆ〉〈紫鈴〉 6.滑らかに切り分けられていく最上級の仙台牛 7.2階には和の設えが粋な5つの個室を用意 8.先付からデザートまで旬をあしらった一皿を提供

