



目当てはこれ!

極上仙台牛コース 1万6525円

A5ランクの極上仙台牛のロース120g、またはヒレ100gを目の前で焼き上げる。料理の美味しさはもちろん、上品な店の雰囲気も魅力。

OTHER MENU

- 特選仙台牛コース1万3436円
- 宮城県産活鮎コース...1万4909円

立町

HP

鉄板焼 すていき 小次郎

てっぱんやき すていき こしろう

☎022-265-9449

詳細MAP P5-B2



路地に佇む隠れ家的な雰囲気と上品な空間で、極上の仙台牛を楽しむことができる。長期間熟成させた仙台牛を、料理人が目の前で焼き上げてくれる「極上仙台牛コース」が人気。そのほか、季節の素材を取り入れた和の創作料理も提供している。

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

極上の仙台牛を目の前で— 料理人の技が活きる鉄板焼



1 コースの先付、前菜、スープなども手の込んだ和食が並ぶ 2 晩翠通から西に入った裏路地にある。記念日に利用する人も多い 3 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階には個室もある

A5ランクの肉だけが認められる仙台牛。すき焼きでステーキで丼で、その味と食感を満喫しよう。

至高の仙台牛を堪能!