

卓越した鉄板焼きの技が作る極上ステーキ
すべては、お客様に「お喜び」いただくために

すていき小次郎 — 青葉区立町

お客様の目の前で焼き上げる仙台牛ステーキ。1階のカウンター席
の他、2階の個室でも専属調理人が目の前で調理する



毎月のテーマに合わせ、旬の食材を品よく盛り込んだ芸術品のような和の料理と、スガハラガラスの皿に並ぶ美しい料理の数々。極上ステーキへの期待感が高まっていく

— 読者プレゼント —

極上仙台牛 コース

ペア
1組様

応募方法は、本誌125ページならびにりらくHPをご覧ください。

コース内容

極上仙台牛コース 【お一人様 16,525円】

先付
前菜五種
小次郎冷製スープ
季節の魚
サラダ(旬野菜)
仙台牛ロース120g、
又は仙台牛ヒレ100g
(A5-NO10~11)
食事
(ガーリックライス、又は白飯、
味噌椀、香物)
自家製デザート



仙台市青葉区立町15-3
TEL 022-265-9449
【夜席】 17:00~22:00(L.O.21:30)
【昼席】 完全予約制5名様から承る
カウンター席、個室どちらも可
ご利用の2日前まで要予約
無休
1階カウンター18席
2階鉄板個室カウンター席5部屋
(4名様~27名様まで対応可能)
<P>無 ※周辺に有料駐車場有
※価格はサービス料込み

【姉妹店】
焼肉ハウスバリバリ青葉通り店(開業37周年)
仙台市青葉区大町2-2-2
TEL 022-262-1940

立町の一角に店を構え、36年の時を刻んできた「すていき小次郎」。創業以来、仙台牛をメインにしたステーキ料理で多くのファンを虜にしてきた。「仙台牛は赤身と美しいサシが織り成す芸術品。お客様には五感でこの肉の素晴らしさを感じてほしい」と話すのは総支配人の松永和夫さん。美しいサシの表面に焼き色がつき始めると同時に立ち上る甘く芳醇な香り、優雅な手さばき、目の前でお客様の好みの焼き方へと仕上がっていく一連の流れは、カウンターならではのライブ感だ。口に入れた瞬間まず驚くのはその食感。カリッとした肉の表面の香ばしさに続くところけるような甘みと柔らかさは、卓越した鉄板焼

きの技のみが作り出す味わいだ。極上仙台牛コースは、仙台牛ロース又はヒレを使用した月替わりメニュー。四季折々の季節感あふれる料理を、有田焼や唐津焼などの美しい器とともに堪能することができる。肉の味付けには、南米ポリビアで獲れた岩塩を使用。約3億年の歳月をかけて作られる塩は普通の塩より鉄分が20倍近くも多く、ミネラルが豊富でにがり成分が少ないという。仙台牛本来の美味しさに何かを加えるのではなく、肉本来の旨味を引き出すのが信条。その役目を担うのは、おろしたての本わさびと、全国で数々の栄光に輝いた生醤油だ。すべてのステーキを箸でいただくという配慮も嬉しい。「一客一亭」のおもてなしが、店と料理の随所にちりばめられている。



1 1階は、黄金色と黒が映える格調高い半円形を描くカウンター18席と、季節毎に趣のある茶室の露地を思わせる坪庭。蹲踞(つくばい)が目の前に広がる 2 「私どもが最も大切にしているのは、茶の湯の世界。亭主がただ一人のお客様に心を込めてもてなす『一客一亭』の精神。お客様の目の前で調理する仙台牛の美味しさを、非日常の空間とともに感じていただきたい」。総支配人の松永和夫さん(左)と調理長の我妻 勝さん