



専属の調理人が目の前でもてなす
極上の仙台牛ステーキコース

鉄板焼
すていき小次郎
すていきこしろう

坪庭に向かって半円状に造られた12mのカウンターは18席。カシュ塗りを施した艶やかなカウンターが、落ち着いた雰囲気演出する。

「一客一亭」とは、亭主が大切な客一人と向き合い行われる茶事のこと。究極のもてなしとも言えるこの精神を掲げ、一人一人に心づくしの料理と空間を提供する店が「すていき小次郎」だ。創業は1983年。店は、かつて料亭街だったエリアの路地に立つ。昨年2月には2階の個室をモダンな雰囲気のに改装。1階はアールを描いた鉄板カウンターが18席あり、各席からは京都・龍安寺の蹲踞をイメージした坪庭が望める。

ランチは1日2組限定の完全予約制。ランチメニューはなく、ディナーと同じコースを提



2階には個室が5室あり、いずれも鉄板を囲むように席が配されている。4つの部屋をつなげれば27名まで利用可能だ。



写真は前菜の一例。先付、前菜、魚、サラダは月替わり。コンソメとジャガイモの「小次郎冷製スープ」は創業時から人気の一品だ。

鉄板がステージとなり、華麗な手さばきで焼き上げられていく。肉質によって値段が異なり、こちらは「特選仙台牛コース」(1万3988円)。



①仙台市青葉区立町15-3
☎022-265-9449
②17:00~22:00
※昼は予約制(1日2組限定、5~27名、2日前までに要予約)
③無休 ④なし ⑤52席
予約/可
※昼は要予約(予約受付13:00~22:00)
目安/1万5000円
カード/可 ⑥1階は禁煙

MENU
 ●スペシャル仙台牛コース 2万449円
 ●極上仙台牛コース 1万6988円
 ●黒毛和牛コース 1万1991円
 ●活鮎コース 1万5186円



調理長・我妻勝さんはじめ、専属の調理人が目の前で仕上げていくので、焼き加減もお好み通りに。コースのステーキはロース1208またはヒレ1008から選べる。姉妹店「バリバリ青葉通店」も人気。

供する。要望に応じて、カウンター席と個室のどちらも利用が可能だ。
 コースは先付から始まり、前菜の盛り合わせ、「小次郎冷製スープ」と続き、鉄板焼きの魚料理へ。専属調理人の手さばきは、まるでシヨウを見ているような鮮やかさ。その後、季節のサラダを挟み、いよいよ登場するのがA5ランクの仙台牛だ。約3週間熟成させ、最高の食べごろを迎えた肉が目の前で調理されていく。焼ける音と香りに

期待が高まるこの時間こそが、鉄板焼きの醍醐味。食べやすくカットされた肉をほおぼると、赤身の旨みと脂の甘みが瞬時に広がる。とろける口当たりと豊かな香りは、厳選された仙台牛の風格そのものだ。卓上には岩塩やわさび、生醤油、自家製ポン酢がセットされており、最初の一切れは岩塩とわさびで。まろやかな塩味のポリビア産岩塩が肉の旨みを引き立て、おろしたての静岡県産本わさびが爽やかな香りを添える。宮城の老舗蔵元による生醤油とも相性が良く、こちらもお勧め。コースは、ご飯もしくはガーリックライスが供され、鉄板焼きの余韻に浸りながらデザートタイムへ。
 料理はもちろん、もてなしに欠かせないのが、季節に合わせて替わる器。有田焼や唐津焼などが使われ、食事の時間をさらに特別なものにしてくれる。