



鉄板上の躍動とともに 早春の兆しを愛でる和の食

すていき小次郎 仙台市青葉区立町

前菜五種盛 ※各コースの一品 (写真の料理は3月予約分から提供)

入店してすぐ目に飛び込んでくるのは、優雅な弧を描く漆黒のカウンター。その先には、季節ごとに違った彩りを楽しませてくれる日本庭園が広がり、風流な趣でもてなしてくれます。今年の春で開業31年目を迎えるこの老舗のモットーは、茶道における「客二亭」の精神。「お客さま一人ひとりを大切に迎え入れ、極上の空間で、心温まるサービスをお届けいたします」と、松永和夫店長は語ります。

ここでは、コースメニューが基本。宮城が誇るブランド牛、最高ランクの仙台牛の鉄板焼きステーキをメインに、先付からデザートまで、旬の趣向が映える多彩な品々を味わうことができます。目の前で熟練の技を披露する鉄板焼きの臨場感はもちろん、長年通う常連客を喜ばせているのが月替わりの日本料理。特に、季節感を演出した5品の前菜が光ります。3月は、ソラメと卵

が織りなすパステルカラーのマーブル模様が美しい天豆黄身おし、春を先取りした鯛の子煮ごりとタケノコ味噌煮、ヤマトイモをベースにクリームチーズを練り込んだ3色の串団子、ちぢみ雪菜や芽キャベツの青味が鮮烈に香る春野菜のえごま和えと、どれも手の込んだ献立ばかり。「見て、味わって、待ち遠しい早春の訪れを、一足早くお客様に楽しんでいただければと思います、このような取り合わせにしてみました」と、調理人の水沼智宏さんは、萌えの彩り満ちるこの一皿に込めた思いを語ってくれました。

商談の会食や家族の祝事など、大事な接宴によく利用されているというこの店。格調高い設えや洗練されたサービスとともに、調理人の心意気が行き届いた料理の数々が、心ゆくまで贅沢な時間を堪能させてくれるはずですよ。

すていき小次郎

宮城県仙台市青葉区立町 15-3
TEL.022-265-9449
[営]17:00~22:00
[席]カウンター 18席、個室 5部屋 26席
無休
平均予算 / 13,000円
カード / 可
※カウンター席のみ禁煙
地下鉄勾当台公園駅より徒歩約10分

MENU

極上仙台牛コース(A5ランク)15,000円
特選仙台牛コース(A5ランク)12,000円

