

Christmas

Special Dinner 2023

特別な夜をとおきおきの場所で
心に残る至福のディナーを大切な人と一緒に

～小次郎がお届けする クリスマスディナー～

一年に一度の大切な日にお届けする
調理長我妻渾身のスペシャルコースをお愉しみください

12月23日(土)・24日(日) 2日間のみ 一部制
午後5時から午後10時30分

クリスマス限定 特別ディナーコース

～愛と思いやりの季節 一年に一度の特別な聖夜～

◆ 極上仙台牛コース 22,000円 (お一人様)

仙台牛ロース120g 又は 仙台牛ヒレ 90g (A5-10~11)

◆ 特選仙台牛コース 20,000円 (お一人様)

仙台牛ロース120g 又は 仙台牛ヒレ 90g (A5-8~9)

(2名様～税金、サービス料含む)

～ MENU ～

- 先付 あなたのため一品
鮪のセルクル見立て キャビア添え
- 前菜 スモークが香るアミューズ
お二人の特別な時間を前菜と共にお楽しみください
鮫肝/烏賊パテ巻き/里芋うに焼き/赤貝きらず和え
牛肉パイ焼き/タラバ蟹パン粉焼き/ズワイガニちらし
- スープ 小次郎スープ (コンソメとじゃがいもの冷製スープ)
- 鉄板焼 三種魚介のマリアージュ
魚料理 甘鯛 ホタテ ウニ
- サラダ トマトサラダ クリスマスリース見立て
- 鉄板焼 仙台牛ロース 又は 仙台牛ヒレ
すていき
- 食事 白飯 又は ガーリックライス 味噌椀・香物
- デザート ホワイトクリスマス
淡雪仕立てのチーズケーキ

----- オプション -----

てっさ (ふぐ刺し)
(数量限定 お二方のシェアがおすすめ)
2,500円

お席のご案内 2つのタイプがございます

1階 半円形カウンター 6組限定 (18席)

目の前の坪庭は、ユキツリ&クリスマスイルミネーションが華やかに彩っています。



2階 モダンな鉄板和風個室カウンター席 5部屋 (3名～20名)

個室は、お客様だけのプライベート空間 (二階は手摺付きの階段)



1階、2階共全ての席に、目の前に鉄板がございますので、専属シェフが調理いたします。
小次郎は、一部制のみのため時間の制限がございません。

営業時間は、午後5時から午後10時30分。ゆっくりお過ごしください。