

Christmas Special Dinner 2024

特別な夜をとおきの場所で
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24日(火)・25日(水) 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 23,000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 21,000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	黒大根の昆布め平目 泡ソースと共に
前菜	鱈の白子 バジルソース サーモン白菜博多 ムール貝香味ガーリック焼 焼明太子 ホワイトソース掛け 金柑黒すみ包み 紅くるり大根 ズワイガニ和え
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 魚料理	オマール海老と真鯛のムース仕立て アメリカーナソースと共に
サラダ	彩り野菜のテリーヌ 自家製梅肉ソース
鉄板焼 すていき	仙台牛ロース 又は 仙台牛ヒレ
食事	白飯 又は ガーリックライス 味噌椀・香物
デザート	ガトーショコラとトンカ豆のアイス 魅惑の甘い香りを添えて

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)
3,000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 9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。ゆつくりおくらそぐください。