

Christmas Special Dinner 2025

特別な夜をとておきの場所で
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(水)・25日(木) 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 24,000円 (お一人様)

仙台牛ロース120g 又は 仙台牛ヒレ 100g (+1,000円) /A5-10~11

◆ 特選仙台牛コース 22,000円 (お一人様)

仙台牛ロース120g 又は 仙台牛ヒレ 100g (+1,000円) /A5-8~9

(2名様～税金、サービス料含む)

～ MENU ～

先付 帆立貝と法蓮草の冷製ポタージュ

前菜 毛ガニとクスクス最中
ベーコンキッシュ
スマーカーモン
ビーツ球体牛肉鉄込み
チーズ添え
フォアグラ葡萄

スープ 小次郎スープ (コンソメとじやがいもの冷製スープ)

鉄板焼 鯛の真丈
魚料理 天使の海老カダイフ巻き サジーソース

サラダ トマトとモッツアレラチーズの
クリスマスリース

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 チョコレートテリーヌ 魅惑の香りと共に

オプション

◆ てっさ (ふぐ刺し)

◆ ふぐ白子鉄板焼き

(数量限定 お二方のシェアがおすすめ)

各 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。ゆっくりおくつろぎください。