

夏休み鉄板焼ステーキ食べ放題

Free order lunch

2025.8.9(Sat.)～ 2025.8.17(Sun.)

1部 11:30～13:00 / 2部 13:30～15:00



※写真はイメージです

牛肉焼き寿司
Grilled beef sushi

サラダ&オードブルbuffet
Salad and hors d'oeuvre buffet

食べ放題アイテム
All-you-can-eat item

国産牛サーロイン / 国産牛ヒレ
オーストラリア産牛ハラミ
オーストラリア産牛カイノミ / 和牛ハンバーグ
国産豚ロース / 国産豚タン / もやし
Domestic beef sirloin and fillet /
Australian beef outside skirt and flap meat
Japanese beef hamburger / Japanese pork loin /
Japanese pork tongue / Bean sprout

御飯・味噌椀・香の物
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles

デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

お一人様 10,000円 お子様 6,000円
Adults Children

※お子様は4歳～12歳の方とさせていただきます。
Children must be 4-12 years old.

※仕入れの都合により、提供不可、または食材が変更になる場合がございます。
Kindly note that all items are subject to availability and ingredients may change.

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

シェフランチ

国産牛食べ比べ フォアグラと鰻を愉しむ

Chef lunch

2025.7.1 (Tue.) ~ 2025.8.29 (Fri.)

※月～金曜日(祝日を除く)のご提供となります。

Available Monday through Friday (excluding public holidays).

※除外日 (Blackout dates): 2025.8.12 (Tue.) ~ 2025.8.15 (Fri.)



※写真はイメージです

前菜とサラダ
Appetizer and salad

スープ
Soup

フォアグラ、鰻、赤茄子のミルフィーユ仕立て
Sautéed foie gras, eel, red eggplant millefeuille style

焼き野菜
Grilled vegetables

国産牛ステーキ
ヒレ70gとサーロイン80g
Domestic beef steak fillet 70g and sirloin 80g

御飯・味噌汁・香の物
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles

シャーベット
Sherbet

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

8,500円

※仕入れの都合により、提供不可、または食材が変更になる場合がございます。
Kindly note that all items are subject to availability and ingredients may change.

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

すみだ 極みの粋品

鉄板焼 和牛のひつまぶし

HITSUMABUSHI

※月～金曜日(祝日を除く)のご提供となります。

Available Monday through Friday (excluding public holidays).

※除外日(Blackout dates): 2025.8.12(Tue.) ～ 2025.8.15(Fri.)

和牛の旨味、フォアグラの濃厚さ、奥深い甘みのうなぎを一度に味わう事が出来ます。
薬味を加えたり、お茶漬けにしたりとひつまぶしスタイルでご用意する事で味の変化をお楽しみいただけます。
目の前で焼き上げる鉄板焼ならではのパフォーマンスを堪能しつつ、召しあがってみてはいかがでしょうか。



※写真はイメージです

シェフおすすめ前菜

Appetizer

ひつまぶし

“HITSUMABUSHI”

(和牛、フォアグラ、鰻、きざみ海苔、わさび)
(Japanese beef, foie gras, eel, seaweed, wasabi)

味噌椀、香の物

Miso soup, Japanese pickles

シャーベット

Sherbet

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

7,000円

※1日限定20食の販売とさせていただきます。

Limited to 20 meals per day.

※仕入れの都合により、提供不可、または食材が変更になる場合がございます。

Kindly note that all items are subject to availability and ingredients may change.

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. ／All rice is domestically produced.

すみだスペシャルランチ

SUMIDA Special lunch

※月～金曜日(祝日を除く)のご提供となります。

Available Monday through Friday (excluding public holidays).

※除外日(Blackout dates): 2025.8.12(Tue.) ～ 2025.8.15(Fri.)

国産牛ステーキランチ Domestic beef steak lunch 5,700円



※写真はイメージです

国産牛ステーキ
(サーロイン 160g または ヒレ 120g)

Domestic beef steak
(Sirloin 160g or fillet 120g)

焼き野菜
Grilled vegetables

ミックスグリルランチ Mixed grilled lunch 5,700円



※写真はイメージです

国産牛ヒレステーキ 80g
Domestic beef fillet steak 80g

オーストラリア産牛ハラミ
Australian beef outside skirt

オーストラリア産牛カイロミ
Australian beef flap meat

スペシャル シーフードプレート Special seafood plate 5,700円



※写真はイメージです

帆立貝
Scallop
エゾアワビ
Abalone

サーモン
Salmon
オマール海老
Lobster

焼き野菜
Grilled vegetables

前菜とスープ、サラダ、御飯、味噌椀、香の物、デザート、コーヒー または 紅茶付き
Appetizer and soup, salad, miso soup, steamed rice, Japanese pickles, dessert, coffee or tea included

※仕入れの都合により、提供不可、または食材が変更になる場合がございます。
Kindly note that all items are subject to availability and ingredients may change.

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. ／All rice is domestically produced.

ウィークエンド&ホリデー サラダ&オードブルbuffe付ステーキ食べ放題 Free order lunch

※土・日・祝日のご提供となります。

Available on Saturdays, Sundays, and public holidays.

※除外日 (Blackout dates): 2025.8.9 (Sat.) ~ 2025.8.17 (Sun.)

1部 11:30~13:00 / 2部 13:30~15:00



※写真はイメージです

サラダ&オードブルbuffe
Salad and hors d'oeuvre buffet

焼き野菜
Grilled vegetables

食べ放題アイテム
All-you-can-eat item

和牛ハンバーグ(お子様限定)
国産牛サーロイン
オーストラリア産牛ハラミ・オーストラリア産カイミ
国産豚ロース・国産豚タン・もやし
Japanese beef hamburger (children only)
Domestic beef sirloin
Australian beef outside skirt and flap meat
Japanese pork loin / Japanese pork tongue / bean sprout

御飯・味噌碗・香の物
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles

デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

お一人様 9,500円 お子様 5,000円
Adults Children

※お子様は4歳~12歳の方とさせていただきます。
Children must be 4-12 years old.

※仕入れの都合により、提供不可、または食材が変更になる場合がございます。
Kindly note that all items are subject to availability and ingredients may change.

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

漣 SAZANAMI

11,000円

前菜とスープ
Appetizer and soup

九州産和牛ステーキ ヒレ 80g
“Japanese beef” fillet steak 80g

牛肉焼き寿司
Grilled beef sushi

御飯・味噌椀・香の物
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles

6種類の細切り野菜のサラダ
6 kinds of shredded leaves

デザート、コーヒー または 紅茶
Dessert, coffee or tea

焼き野菜
Grilled vegetables

※+2,500円にて“仙台牛”ステーキヒレに変更いたします。
May be changed to Sendai beef fillet steak for an extra JPY 2,500.

渚 NAGISA

16,000円

前菜とスープ
Appetizer and soup

銘柄牛ステーキ ヒレ 80g または
九州産和牛ステーキ（サーロイン 150g または ヒレ 100g）
Brand beef fillet steak 80g or
“Japanese beef” steak (sirloin 150g or fillet 100g)

エゾアワビとオマール海老のソテー
Sauteed abalone and lobster

御飯・味噌椀・香の物
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles

6種類の細切り野菜のサラダ
6 kinds of shredded leaves

デザート、コーヒー または 紅茶
Dessert, coffee or tea

焼き野菜
Grilled vegetables

※仕入れの都合により、提供不可、または食材が変更になる場合がございます。
Kindly note that all items are subject to availability and ingredients may change.

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. ／All rice is domestically produced.

“ふらの和牛”ステーキヒレ “Furano beef” steak fillet [80g]～ 12,000円	“ふらの和牛”ステーキサーロイン “Furano beef” steak sirloin [150g]～ 20,000円
“仙台牛”ステーキヒレ “Sendai beef” steak fillet [80g]～ 12,000円	国産牛 厚切り牛タンステーキ Japanese beef tongue steak [100g]～ 12,000円

前菜 APPETIZERS

スモークサーモントラウト Smoked salmon trout	2,600円
シェフおすすめの前菜 Chef's recommend appetizer	3,200円
フォアグラのソテー Sauteed foie gras	11,000円
キャビア Caviar	16,000円

野菜 VEGETABLES

もやし Bean sprout	700円
ジャガイモ Potato	1,100円
玉葱 Onion	1,100円
ズッキーニ Zucchini	1,100円
オクラ Okra	1,100円
赤茄子 Red eggplant	1,300円

海の幸 FROM THE SEA

帆立貝 Scallop (1pc)	1,900円
活車海老 Prawn (1pc)	3,800円
スズキ Sea bass	5,700円
ロブスター (1尾) Lobster	16,000円
活鮑 Abalone	時価 Seasonal price

お好み ON THE SIDE

6種類の細切り野菜のサラダ 6 kinds of shredded leaves	1,900円
トマトサラダ Tomato salad	1,900円
ガーリックライス Fried garlic rice	1,600円
梅の香ピラフ Plum flavored pilaf	2,000円
牛肉焼き寿司 (1貫) Grilled beef sushi	1,100円

※仕入れの都合により、提供不可、または食材が変更になる場合がございます。
Kindly note that all items are subject to availability and ingredients may change.

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. ／All rice is domestically produced.