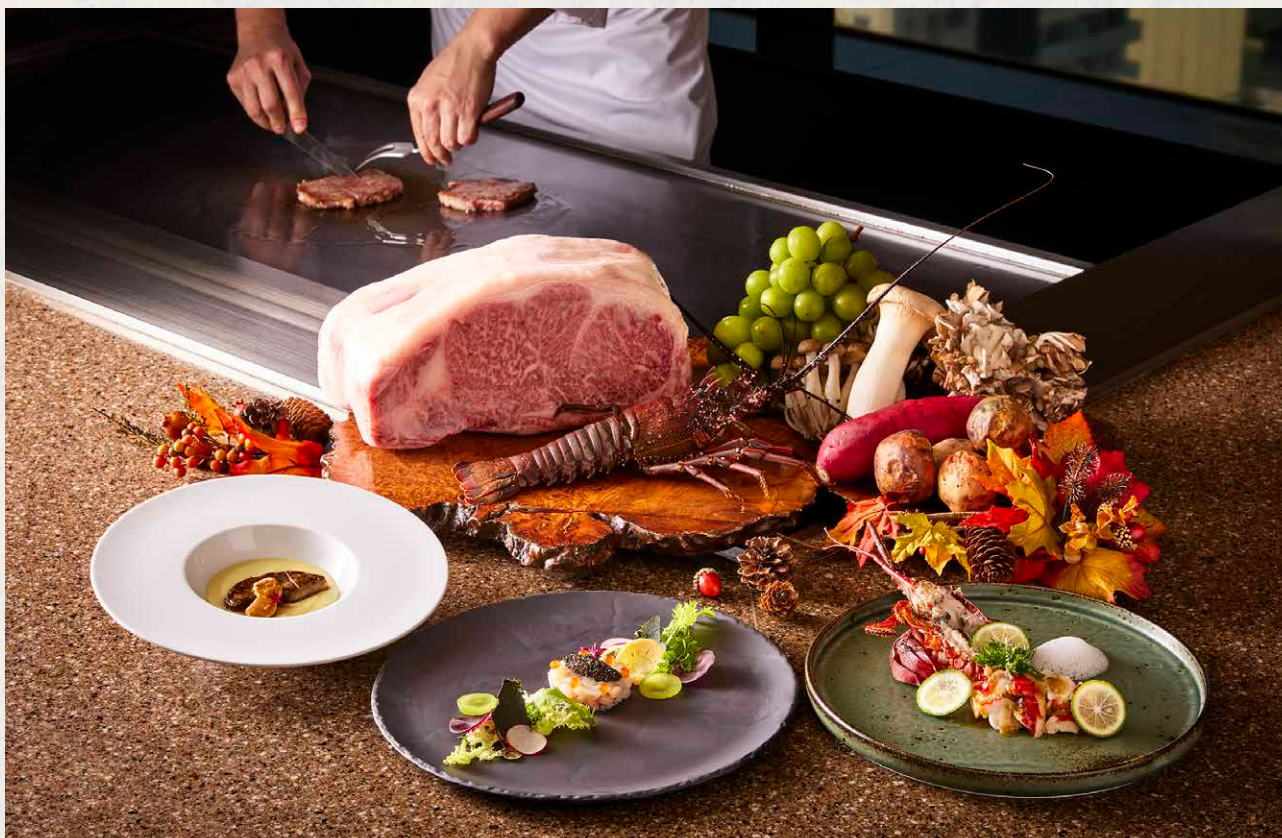


松阪牛フェア

～ 実りの秋を楽しむ松阪牛と松茸の饗宴 ～

“Matsusaka beef” sirloin steak dinner

2026.9.1 (Tue.) ～ 2026.10.31 (Sat.)



※写真はイメージです

スルメイカのタルタル キャビア添え
Squid tartar with caviar

フォアグラのソテーを浮かべた紅はるかのスープ
松茸サブレ添え
Sauteed foie gras in beni haruka potato potage,
with matsutake sable

ロブスターのソテー かぼす 香る泡のソース
Sauteed lobster with Kabosu flavored espuma sauce

松茸とキノコのホイル焼き
Grilled matsutake and mushrooms in foil

松阪牛サーロインステーキ 150g
“Matsusaka beef” steak sirloin 150g

松茸入りガーリックライス
味噌碗、香の物
Garlic rice with matsutake
miso soup, Japanese pickles

ワインゼリーとブドウのシャーベット
Wine flavored jelly with grape sherbet

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

36,000円

※+3,000円にて ヒレ 120g に変更いたします。
May be changed to fillet steak 120g for an extra JPY 3,000.

※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.

ペアディナー

Pair dinner

お二人様でご堪能いただく贅沢ディナー



※写真はイメージです

帆立貝のスモークと空豆のムース サラダヴェール
Smoked scallop and fava bean mousse with salad

ロブスター
Lobster

鮑
Abalone

焼き野菜
Grilled vegetables

仙台牛ステーキヒレ 80g と
松阪牛ステーキ サーロイン 150g
“Sendai beef” fillet steak 80g and
“Matsusaka beef” steak sirloin 150g

ガーリックライス、味噌椀、香の物
Fried garlic rice, miso soup, Japanese pickles

ルビーチョコレートケーキとシャーベット
Ruby chocolate cake and sherbet

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

お二人様 70,000円
Two persons

※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.

両国RYOGOKU17,000円

前菜 Appetizer	和牛ステーキ（サーロイン 150g または ヒレ 100g） Japanese beef steak (sirloin 150g or fillet 100g)
スープ Soup	御飯・味噌椀・香の物 Steamed rice, miso soup, Japanese pickles
牛肉の焼き寿司 2貫 Two grilled beef sushi	デザート Dessert
6種類の細切り野菜のサラダ 6 kinds of shredded leaves	コーヒー または 紅茶 Coffee or tea
焼き野菜 Grilled vegetables	

清洲KIYOSU23,000円

前菜 Appetizer	和牛ステーキ（サーロイン 180g または ヒレ 130g） Japanese beef steak (sirloin 180g or fillet 130g)
活車海老・エゾアワビ Prawn, Abalone	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	マスクメロン Musk melon
焼き野菜 Grilled vegetables	コーヒー または 紅茶 Coffee or tea

勝鬨KACHIDOKI30,000円

前菜 Appetizer	和牛ステーキ（サーロイン 180g または ヒレ 130g） Japanese beef steak (sirloin 180g or fillet 130g)
ロブスター Lobster	御飯・味噌椀・香の物 Steamed rice, miso soup, Japanese pickles
フォアグラのソテー サラダ仕立て Sauteed foie gras with a salad style	マスクメロン Musk melon
焼き野菜 Grilled vegetables	コーヒー または 紅茶 Coffee or tea

※+3,500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 3,500.

※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^{いっぴん}みの粋品

銘柄牛の極み手巻き寿司

TEMAKIZUSHI

銘柄牛の上質な脂とまろやかな雲丹、キャビアを一度に堪能できる贅沢な一貫をご用意いたしました。

和牛の脂もキャビアの塩味と酢飯でさっぱりとお召し上がりいただけます。

コースのお供にぜひご賞味ください。



※写真はイメージです

銘柄牛
Brand beef

雲丹
Sea urchin

キャビア
Caviar

3,500円

コースご注文の方 2,500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.

“松阪牛” ステーキサーロイン “Matsusaka beef” steak sirloin [150g] ~ 30,000 円 ~	“仙台牛” ステーキヒレ “Sendai beef” steak fillet [80g] ~ 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

海の幸 FROM THE SEA

活車海老 Prawn (1pc)	3,800 円
金目鯛 Red snapper	5,700 円
ロブスター (1尾) Lobster	16,000 円
活鮑 Abalone	時価 Seasonal price

野菜 VEGETABLES

もやし Bean sprout	700 円
さつまいも Sweet potato	1,100 円
玉葱 Onion	1,100 円
銀杏 Ginko	1,200 円
蓮根 Lotus root	1,100 円
椎茸 Shiitake mushroom	1,000 円

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.