

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.

神戸ビーフサーロインステーキディナー

“Kobe beef” sirloin steak dinner

三種類のカニを味わう 冬の味覚の饗宴

2025.11.1 (Sat.)～2025.12.30 (Tue.)

※除外日(Blackout dates): 2025.12.20 (Sat.)～2025.12.25 (Thu.)



※写真はイメージです

ズワイガニと洋梨のタルタル キャビア添え
Snow crab and pear tartar with caviar

アンコウフィレと肝のソテー ロッシーニ仕立て
Sauteed monkfish fillet and liver rossini style

トラバガニと野菜のコンソメ煮
Boiled consommé king crab and vegetables

焼き野菜(海老芋、蓮根)
Grilled vegetables (Taro, lotus root)

神戸ビーフステーキ サーロイン 150g
“Kobe beef” steak sirloin 150g

毛ガニの焼き飯、味噌椀、香の物
Fried rice of hairy crab, miso soup, Japanese pickles

イチゴとチョコレートアイス
Strawberry and chocolate ice cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or tea

38,000円

※メインディッシュを仙台牛ヒレステーキ 120g に変更も承ります。
Change the main dish to “Sendai beef” fillet steak 120g

※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

帆立のムースで包んだオマール海老とデュクセル
ルッコラソース

Lobster and duxelle wrapped in scallop mousse
with arugula sauce

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
神戸ビーフステーキ サーロイン 150g

“Sendai beef” fillet steak 80g and
“Kobe beef” sirloin steak 150g

ガーリックライス、味噌椀、香の物

Fried garlic rice, miso soup, Japanese pickles

チョコレートケーキとシャーベット

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

RYOGOKU

16,000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

KIYOSU

23,000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

KACHIDOKI

30,000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.

“神戸ビーフ”
ステーキサーロイン
“Kobe beef” steak sirloin
[150g] ～
36,000 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 2,600 円
Smoked salmon trout
シェフおすすめの前菜 3,200 円
Chef's recommend appetizer
フォアグラのソテー 11,000 円
Sauteed foie gras
キャビア 16,000 円
Caviar

海の幸 FROM THE SEA

活車海老 3,800 円
Prawn (1pc)
鯛 5,700 円
Sea bream
ロブスター (1尾) 16,000 円
Lobster
活鮑 時価
Abalone Seasonal price

野菜 VEGETABLES

もやし 700 円
Bean sprout
長いも 1,100 円
Chinese yam
玉葱 1,100 円
Onion
蓮根 1,100 円
Lotus Root
ジャンボなめこ 1,200 円
Nameko mushroom
ジャンボマッシュルーム 1,500 円
Jumbo mushroom

お好み ON THE SIDE

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

※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.