

# 松阪牛サーロインステーキディナー

旬彩饗宴 ～松阪牛と春の味覚を楽しむ～

“Matsusaka beef” sirloin steak dinner

2026.3.1 (Sun.) ～ 2026.4.30 (Thu.)



※写真はイメージです

サワラのみキューイ 野菜のマリネとキャビア添え  
Medium cooked Spanish mackerel with  
marinated vegetables and caviar

フォアグラのソテー 新じゃがいものスープに浮かべて  
Sautéed foie gras floating in new potato soup

ロブスターのソテー ひじきが入ったワインソース  
Sautéed lobster with hijiki seaweed wine sauce

ホタルイカとアスパラガスのサラダ  
Firefly squid and asparagus salad

焼き野菜 (タラの芽、筍、新玉ねぎ)  
Grilled vegetables (Fatsia sprouts, bamboo shoots, onion)

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

しらすと大葉のガーリックライス・味噌椀・香の物  
Fried garlic rice with whitebait and shiso, miso soup,  
Japanese pickles

ハスカップのババロアとバニラアイス イチゴ添え  
Haskap bavarois with vanilla ice cream and strawberry

コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea

37,000円

※+3,500円にて松阪牛ヒレステーキ 120g に変更いたします。  
May be Changed to Matsusaka beef fillet steak 120g 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.

# 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 RYOGOKU

16,000円

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

## 清洲 KIYOSU

23,000円

|   |  |
|---|--|
| 前菜<br>Appetizer                             | 和牛ステーキ (サーロイン 180g または ヒレ 130g)<br>Japanese beef steak (sirloin 180g or fillet 130g) |
| 活車海老・エゾアワビ<br>Prawn, Abalone                | 御飯・味噌椀・香の物<br>Steamed rice, miso soup, Japanese pickles                              |
| 6種類の細切り野菜のサラダ<br>6 kinds of shredded leaves | マスクメロン<br>Musk melon   |
| 焼き野菜<br>Grilled vegetables                  | コーヒー または 紅茶<br>Coffee or tea   |

## 勝鬨 KACHIDOKI

30,000円

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

新じゃがいも . . . . . 1,100円  
Potato

玉葱 . . . . . 1,100円  
Onion

ジャンボなめこ . . . . . 1,200円  
Nameko mushroom

赤茄子 . . . . . 1,300円  
Eggplant

アスパラガス . . . . . 1,300円  
Asparagus

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.