

神戸ビーフサーロインステーキディナー

～初夏の味覚と神戸ビーフの饗宴～

“Kobe beef” sirloin steak dinner

2026.5.1 (Fri.)～2026.6.30 (Tue.)



鱸の香草マリネ キャビア添え
Herb marinated seabass with caviar

アイナメと鮑 山椒の実が入ったワインソース
Sautéed rockfish and abalone, sansho pepper and wine sauce

フォアグラと桃のソテー サラダ仕立て
Sautéed foie gras and peach with salad style

焼き野菜
Grilled vegetables

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

蛸と大葉のガーリックライス、味噌椀、香の物
Garlic rice with octopus and shiso leaves, miso soup, Japanese pickles

さくらんぼのアイスクリーム
Cherry 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
神戸ビーフステーキ サーロイン 150g
“Sendai beef” fillet steak 80g and
“Kobe 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

(2026年7月1日(水)より 17,000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 Sautéed 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”
ステーキサーロイン

“Kobe beef” steak sirloin

[150g]～

37,500 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)

イサキ 5,700円
Grunt

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

茄子 1,100円
Eggplant

玉葱 1,100円
Onion

トマト 1,200円
Tomato

ヤングコーン 1,300円
Young corn

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.