

2026.4.1 (Wed.) ~ 4.28 (Tue.)のご提供メニューです。

す  
ま  
ば

Teppan-yaki  
SUMIDA



# 新生活応援パワーランチ

期間限定：1ポンドステーキ

Fair lunch

2026.4.1 (Wed.) ~ 2026.4.28 (Tue.)

※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).



※写真はイメージです

国産牛サーロインステーキ  
"Domestic beef" sirloin steak

1ポンド(約450グラム) 7,000円

300グラム	6,500円
200グラム	6,000円
150グラム	5,500円

和牛ステーキ  
"Japanese beef" steak

1ポンド(約450グラム) 8,000円

300グラム	7,500円
200グラム	7,000円
150グラム	6,500円

シェフおすすめ前菜とスープ  
Appetizer and soup

サラダ  
Salad

焼き野菜  
Grilled vegetables

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

※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

## Chef lunch

国産牛食べ比べと鯛のソテーを楽しむ

2026.3.2 (Mon.) ~ 2026.4.28 (Tue.)

※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).



※写真はイメージです

シェフおすすめ前菜とサラダ

Appetizer and salad

冷製スープ

Cold soup

真鯛のソテー 柚子ソース アスパラガスを添えて

Sauteed sea bream with yuzu sauce and asparagus

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・味噌椀・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

和牛とフォアグラのひつまぶし

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).

和牛の旨みと濃厚なフォアグラをお愉しみいただけるひつまぶしをご用意いたしました。  
目の前で焼き上げる鉄板焼のパフォーマンスとともに、  
薬味やとろろ、出汁を合わせてお好みのお召し上がり方でご堪能ください。



※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80g、フォアグラ、きざみ海苔、わさび、オクラ、とろろ、出汁)  
(Japanese beef 80g, foie gras, seaweed, wasabi, Okra, Grated yam, Broth)

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

8,000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).

### 和牛ステーキランチ Japanese beef steak lunch 6,000円

前菜とスープ  
Appetizer and soup

サラダ  
Salad

和牛ステーキ 120g  
Japanese beef steak 120g

焼き野菜  
Grilled vegetables

もやし  
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

### 国産牛ヒレステーキランチ Domestic beef steak lunch 5,700円

前菜とスープ  
Appetizer and soup

サラダ  
Salad

国産牛ヒレステーキ 120g  
Domestic beef fillet steak 120g

焼き野菜  
Grilled vegetables

もやし  
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

### ミックスグリルランチ Mixed grilled lunch 5,700円

前菜とスープ  
Appetizer and soup

サラダ  
Salad

国産牛サーロインステーキ 100g  
Domestic beef sirloin steak 100g

オマール海老 / エゾアワビ  
Lobster, Abalone

焼き野菜  
Grilled vegetables

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

※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buffet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.

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buffet  
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ノミ  
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 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 Appetizer	和牛ステーキヒレ 80g Japanese beef fillet steak 80g
牛肉の焼き寿司 2貫 Two 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 Dessert
焼き野菜 Grilled vegetables	コーヒー または 紅茶 Coffee or tea

※+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	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)
エゾアワビとオマール海老のソテー Sautéed 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 Dessert
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.

## 清漣 SEIREN

18,000円

前菜とスープ Appetizer and soup	銘柄牛ステーキ サーロイン 150g もしくは 仙台牛ヒレ 120g Brand beef sirloin steak 150g or Sendai beef fillet steak 120g
6種類の細切り野菜のサラダ 6 kinds of shredded leaves	御飯・味噌椀・香の物 Steamed rice, miso soup, Japanese pickles
焼き野菜 Grilled vegetables	デザート Dessert
	コーヒー または 紅茶 Coffee or tea

※銘柄牛は、2か月置きに変更いたします。  
Brand beef will change every two months.

※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.

2026.4.29 (Wed.) ~ 4.30 (Thu.)のご提供メニューです。

す  
ま  
ば

Teppan-yaki  
SUMIDA



# ゴールデンウィーク 鉄板焼ステーキ食べ放題

Free order lunch



※写真はイメージです

オマール海老とサーモンのソテー  
Sauteed lobster and salmon

サラダ&オードブルbuffet  
Salad Bar and Appetizer Buffet

焼き野菜  
Grilled vegetables

食べ放題アイテム

All-you-can-eat item

フォアグラ・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  
国産豚ロース・国産豚タン・もやし  
Foie gras / Domestic beef sirloin and fillet  
Australian beef outside skirt and flap meat  
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 11,000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.

## 漣 SAZANAMI

11,000円

前菜 Appetizer	和牛ステーキヒレ 80g Japanese beef fillet steak 80g
牛肉の焼き寿司 2貫 Two 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 Dessert
焼き野菜 Grilled vegetables	コーヒー または 紅茶 Coffee or tea

※+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	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)
エゾアワビとオマール海老のソテー Sautéed 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 Dessert
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.

## 清漣 SEIREN

18,000円

前菜とスープ Appetizer and soup	銘柄牛ステーキ サーロイン 150g もしくは 仙台牛ヒレ 120g Brand beef sirloin steak 150g or Sendai beef fillet steak 120g
6種類の細切り野菜のサラダ 6 kinds of shredded leaves	御飯・味噌椀・香の物 Steamed rice, miso soup, Japanese pickles
焼き野菜 Grilled vegetables	デザート Dessert
	コーヒー または 紅茶 Coffee or tea

※銘柄牛は、2か月置きに変更いたします。  
Brand beef will change every two months.

※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.