

# シェフランチ

## Chef lunch

国産牛食べ比べと鱸のソテーを楽しむ

2026.5.7(Thu.)～2026.6.30(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スープ

Appetizer and soup

鱸のソテー 香草とトマトが入ったワインソース

Sauteed seabass with tomato and herb wine sauce

サラダ

Salad

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buffe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buffe  
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・国産牛モモ  
アメリカ産牛ハラミ  
国産豚ロース・国産豚タン・もやし  
Japanese beef hamburger (children only)  
Domestic beef sirloin and round  
Hanging tender  
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  
Sauteed 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.

“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.