

すみだ 極^{いっ ぴん}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.

シェフランチ

Chef lunch

国産牛食べ比べ 秋の味覚を楽しむ

2025.9.1 (Mon.)～ 2025.10.31 (Fri.)

※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

鰹のたたき 豆腐のシーザーサラダ仕立て

Seared bonito with soybean curd caesar salad style

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).

国産牛ステーキランチ Domestic beef steak lunch 5,700円



※写真はイメージです

国産牛ステーキ
(サーロイン 160g または ヒレ 120g)
Domestic beef steak
(Sirloin 160g or fillet 120g)
焼き野菜
Grilled vegetables

ミックスグリルランチ Mixed grilled lunch 5,700円



※写真はイメージです

国産牛ヒレステーキ 80g
Domestic beef fillet steak 80g
オーストラリア産牛ハラミ
Australian beef outside skirt
オーストラリア産牛カイロミ
Australian beef flap meat

スペシャル シーフードプレート Special seafood plate 5,700円



※写真はイメージです

帆立貝 サーモン
Scallop Salmon
エゾアワビ オマール海老
Abalone Lobster
焼き野菜
Grilled vegetables

前菜とスープ、サラダ、御飯、味噌椀、香の物、デザート、コーヒー または 紅茶付き
Appetizer and soup, salad, miso soup, steamed rice, Japanese pickles, dessert, coffee or tea included

※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
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

前菜とスープ
Appetizer and soup

牛肉焼き寿司
Grilled beef sushi

6種類の細切り野菜のサラダ
6 kinds of shredded leaves

焼き野菜
Grilled vegetables

和牛ステーキ ヒレ 80g
“Japanese beef” fillet steak 80g

御飯・味噌椀・香の物
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles

デザート、コーヒー または 紅茶
Dessert, 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

エゾアワビとオマール海老のソテー
Sauteed abalone and lobster

6種類の細切り野菜のサラダ
6 kinds of shredded leaves

焼き野菜
Grilled vegetables

銘柄牛ステーキ ヒレ 80g または
和牛ステーキ (サーロイン 150g または ヒレ 100g)
Brand beef fillet steak 80g or
“Japanese beef” steak (sirloin 150g or fillet 100g)

御飯・味噌椀・香の物
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles

デザート、コーヒー または 紅茶
Dessert, 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.

“松阪牛”ステーキヒレ “Matsusaka beef” steak fillet [80g]～ 12,000円	“松阪牛”ステーキサーロイン “Matsusaka beef” steak sirloin [150g]～ 20,000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 Smoked salmon trout	2,600円
シェフおすすめの前菜 Chef's recommend appetizer	3,200円
フォアグラのソテー Sauteed foie gras	11,000円
キャビア Caviar	16,000円

野菜 VEGETABLES

もやし Bean sprout	700円
カボチャ Pumpkin	1,100円
玉葱 Onion	1,100円
甘長唐辛子 Chili pepper	1,200円
赤茄子 Red eggplant	1,300円
ジャンボマッシュルーム Jumbo mushroom	1,500円

海の幸 FROM THE SEA

帆立貝 Scallop (1pc)	1,900円
活車海老 Prawn (1pc)	3,800円
太刀魚 Cutlass fish	5,700円
ロブスター (1尾) Lobster	16,000円
活鮑 Abalone	時価 Seasonal price

お好み ON THE SIDE

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