

すみだ 極^{いっ ぴん}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.

松阪牛サーロインステーキディナー

“Matsusaka beef” sirloin steak dinner

実りの秋を楽しむ 松阪牛と松茸の饗宴

2025.9.1 (Mon.) ~ 2025.10.31 (Fri.)



※写真はイメージです

鰹のたたき ねぎと茗荷入りソース
Seared bonito with green onion and Japanese ginger sauce

ロブスターのソテー
松茸 香るコンソメスープ仕立て
Sauteed lobster with Matsutake consommé soup style

フォアグラと松茸のソテー
紅あずまのピューレと赤ワインソース
Sauteed Matsutake and foie gras with purple yam and red wine sauce

焼き野菜(松茸、銀杏、蓮根)
Grilled vegetables (Matsutake, ginkgo, lotus root)

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

松茸の焼き飯、味噌椀、香の物
Fried rice of Matsutake, miso soup, Japanese pickles

シャンパンシャーベット 無花果のコンポート添え
Champagne sherbet with fig compote

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

35,000円

※+3,000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 3,000.

※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

和牛食べ比べ オマール海老とジャンボマッシュルームを楽しむ

2025.9.1 (Mon.) ~ 2025.10.31 (Fri.)



※写真はイメージです

帆立貝のソテー または フォアグラのソテー
Sautéed scallop or sautéed foie gras

オマール海老とジャンボマッシュルームのガーリックバター焼き
Sautéed lobster and jumbo mushroom with garlic butter

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
サーロイン200g と ヒレ 100g
“Japanese beef” steak
Sirloin 200g and fillet 100g

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

お二人様 45,000円
Two persons

ペアリングワインセット(シャンパン・白ワイン・赤ワイン 各1杯付) 6,000円
Pairing wine set (champagne • white • red wine) JPY 6,000.

※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 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・帆立貝 Prawn, scallop	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 Sauteed 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.

“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.