

石川県フェア

～ 能登牛と冬の味覚を堪能 ～

“Noto beef” sirloin steak dinner

2026.1.5 (Mon.) ～ 2026.2.28 (Sat.)



※写真はイメージです

ボタンエビとアオリイカのマリネ いるジュレ キャビア添え
Marinated Botan shrimp and bigfin reef squid soup jelly with caviar

石川県産のどぐろのソテー 石川県地酒「天狗舞」ソース
Sautéed blackthroat seaperch with Japanese sake “Tengumai” sauce

能登豚と根菜の紙鍋 治部煮仕立て
“Noto pork” and root vegetables in a paper pot, “Jibuni-style”

焼き野菜（五郎島金時、加賀れんこん）
Grilled vegetables (Goro-jima kintoki, Kaga lotus root)

能登牛サーロインステーキ160g
“Noto beef” sirloin steak 160g

中島菜の焼き飯、味噌椀、香の物
Fried rice of Nakajimana,
miso soup, Japanese pickles

加賀棒ほうじ茶のアイス
Kaga roasted tea ice cream

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

38,000円

※+2,000円にて能登牛ヒレステーキ 120gに変更いたします。
May be Changed to “Noto beef” fillet steak 120g for an extra JPY 2,000.

※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.

バレンタインペアディナー

Valentine pair dinner

お二人様でご堪能いただく贅沢ディナー

2026.2.1 (Sun.) ~ 2026.2.14 (Sat.)



※写真はイメージです

ズワイガニとオニオンのムース ハートのセルクル
Snow crab and onion mousse with heart-shaped circle

ロブスターのソテー 香草入りオレンジソース
Sautéed lobster in herb orange sauce

フォアグラのソテー サラダ仕立て
Sautéed foie gras with salad style

焼き野菜
Grilled vegetables

和牛ステーキ ヒレ 80g と サーロイン 150g
"Japanese beef" steak, Fillet 80g and sirloin 150g

トリュフ入りガーリックライス、味噌椀、香の物
Garlic rice with truffle, miso soup, Japanese pickles

ラズベリームースとチョコレートケーキのパフェ
Raspberry mousse and chocolate cake parfait

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

お二人様 50,000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。/特別企画商品のため、各種割引対象外です。
All prices include consumption tax and 15% service charge. /This plan is not eligible for any discounts.

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・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.

“能登牛”
ステーキサーロイン
“Noto beef” steak sirloin

[150g]～

22,500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
Sautéed 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)

鯧鯨 5,700円
Monkfish

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

長いも 1,100円
Chinese yam

玉葱 1,100円
Onion

ジャンボなめこ 1,200円
Nameko mushroom

ジャンボマッシュルーム 1,500円
Jumbo mushroom

下仁田ネギ 1,900円
Shimonita leek

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.