

2026.1.5 (Mon.) ~ 1.31 (Sat.)

1月1日(木)~1月4日(日)のご提供メニューは、お正月ページよりご確認ください。
For the menu available on Thursday January 1st to Sunday January 4th, please see our New Year's page.

す
ま

Teppan-yaki
SUMIDA



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 ヒラメのソテーを楽しむ

2026.1.5 (Mon.) ~ 2025.2.27 (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サラダ

Appetizer and salad

ヒラメのソテー スープ仕立て

Sauteed flatfish soup 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・味噌碗・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).

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
オーストラリア産牛ハラミ・オーストラリア産カイノ
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.

連SAZANAMI11,000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NAGISA16,000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.

清連SEIREN18,000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.

“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
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)
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.