

2025.5.1(Thu.)～2025.5.6(Tue.)
のご提供メニューです。

す
て
い

Teppan-yaki
SUMIDA



ゴールデンウィーク
[お子様特典付] 鉄板焼ステーキ食べ放題
Free order lunch

2025.4.26 (Sat.) ~ 2025.5.6 (Tue.)



※写真はイメージです

スープ

Soup

オマール海老と帆立貝のソテー
Sauteed lobster and scallop

サラダバー

Salad bar

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・国産牛ヒレ
オーストラリア産牛ハラミ・オーストラリア産カイベ
国産豚ロース・国産豚タン
もやし
Japanese beef hamburg (children only)
Domestic beef sirloin and fillet
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 10,000円 お子様 4,000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

シェフおすすめ前菜&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

九州産和牛ステーキヒレ 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

シェフおすすめ前菜&スープ
Appetizer and soup

エゾアワビとオマール海老のソテー¹
Sautéed 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
九州産和牛ステーキ (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.

“神戸ビーフ”ステーキサーロイン

“Kobe beef” steak sirloin

[150g]～

33,000円

“仙台牛”ステーキヒレ

“Sendai beef”fillet steak

[80g]～

12,000円

国産牛

厚切り牛タンステーキ

Japanese beef tongue steak

[100g]～

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

野菜 VEGETABLES

もやし 700円
Bean sprout

ヤングコーン 1,300円
Young corn

グリーンアスパラガス 1,300円
Green asparagus

ジャガイモ 1,100円
Potato

赤茄子 1,300円
Red eggplant

スナップエンドウ 1,100円
Snap Peas

海の幸 FROM THE SEA

帆立貝 1,900円
Scallop (1pc)

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

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.

2025.5.7(Wed.)～2025.5.31(Sat.)

のご提供メニューです。

す
て
い

Teppan-yaki
SUMIDA



シェフランチ 国産牛食べ比べ イサキと帆立貝のソテーを愉しむ

Chef lunch

2025.5.7(Wed.)～ 2025.6.30(Mon.)

※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

スープ Soup

イサキと帆立貝のソテー トマトバジルソース
Sautéed grunt and scallop tomato basil sauce

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 極みの粹品

いっ ひん

鉄板焼 和牛のひつまぶし

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).

和牛の旨味、フォアグラの濃厚さ、奥深い甘みのうなぎを一度に味わう事が出来ます。薬味を加えたり、お茶漬けにしたりとひつまぶしスタイルでご用意する事で味の変化をお愉しみいただけます。目の前で焼き上げる鉄板焼ならではのパフォーマンスを堪能しつつ、召しあがってみてはいかがでしょうか。



※ 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、フォアグラ、鰻、きざみ海苔、わさび)
(Japanese beef, foie gras, eel, seaweed, wasabi)

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

7,000円

※1日限定20食の販売とさせていただきます。
Limited to 20 meals per day.

※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ベ
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
Scallop

サーモン
Salmon

エゾアワビ
Abalone

オマール海老
Lobster

焼き野菜

Grilled vegetables

アミューズとスープ、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
Amuse 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&オードブルブッフェ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&オードブルブッフェ
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 hamburg (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
Adults お子様 5,000円
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

シェフおすすめ前菜&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

九州産和牛ステーキ 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

シェフおすすめ前菜&スープ
Appetizer and soup

エゾアワビとオマール海老のソテー¹
Sautéed 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
九州産和牛ステーキ (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.

“神戸ビーフ”ステーキサーロイン

“Kobe beef” steak sirloin

[150g]~

33,000円

“仙台牛”ステーキヒレ

“Sendai beef”fillet steak

[80g]~

12,000円

国産牛

厚切り牛タンステーキ

Japanese beef tongue steak

[100g]~

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

野菜 VEGETABLES

もやし 700円
Bean sprout

ヤングコーン 1,300円
Young corn

グリーンアスパラガス 1,300円
Green asparagus

ジャガイモ 1,100円
Potato

赤茄子 1,300円
Red eggplant

スナップエンドウ 1,100円
Snap Peas

海の幸 FROM THE SEA

帆立貝 1,900円
Scallop (1pc)

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

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.