

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.

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 いしるジュレ 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
Sauteed 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.

ペアディナー

Pair dinner

お二人様でご堪能いただく贅沢ディナー



※写真はイメージです

帆立のムースで包んだオマール海老とデュクセル
ルッコラソース

Lobster and duxelle wrapped in scallop mousse
with arugula sauce

ロブスター

Lobster

鮑

Abalone

焼き野菜

Grilled vegetables

仙台牛ステーキヒレ 80g と
能登牛ステーキ サーロイン 150g

“Sendai beef” fillet steak 80g and

“Noto beef” sirloin steak 150g

ガーリックライス、味噌椀、香の物

Fried garlic rice, miso soup, Japanese pickles

チョコレートケーキとシャーベット

Chocolate cake and sherbet

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

お二人様 70,000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。
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RYOGOKU16,000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KIYOSU23,000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KACHIDOKI30,000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.

“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)
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.