



SUMI

DINNER COURSE
ディナーコース

OMAKASE TOMOSHIBI
おまかせ 燈

26,000円

SAMPLE MENU
サンプルメニュー

SUMMER 2025
2025年夏涼風



OMAKASE TOMOSHIBI
おまかせ 燈

AMUSE BOUCHE
先 附

Okra, Broccoli, Corn Puree
Sea Urchin, Yuzu
オクラとブロッコリー寄せ
玉蜀黍すり流し 雲丹 柚子

SASHIMI
お 造 り

Today's Chef Recommendation
本日のシェフのおすすめ

Pike Eel, Plum, White Gourd,
Micro Tomato, Karasumi
鰻梅肉和え 白瓜 マイクロトマト 唐墨

SHINOBI
凌 ぎ

Grilled Eel Rice,
Kinpira Burdock, Egg Strands, Sansho
鰻釜炊きご飯 金平牛蒡 錦糸玉子 粉山椒

PALATE CLEANSER
口 直 し

Abalone, Octopus Salad,
Charcoal Dressing, Egg Yolk Vinaigrette
鮑と蛸サラダ仕立て
炭焼きドレッシング 黄味酢

SUMI GRILLED
炭 遊 び

Minced Chicken, Pickles, Grated Daikon, Shiso
変わりつくね 柴漬け卸し 大葉

Sweetfish, Smartweed Vinaigrette, Bitter Melon
若鮎塩焼き 蓼酢 ゴーヤ佃煮

SOBA
蕎 麦

Soba, Spot Prawn Tempura, Scallions
牡丹海老天婦羅蕎麦 分葱

SUMI GRILLED
炭 火 焼 き

Kuroge Wagyu Sirloin, Chilled Shabu,
Aubergine, Manganji Pepper, Sesame Vinaigrette
黒毛和牛サーロイン焼き冷しゃぶ
茄子 万願寺唐辛子 胡麻酢掛け

Or
または

Kuroge Wagyu Fillet, Grilled Vegetables
黒毛和牛フィレステーキ 焼き野菜
(+ 6,000)

GOHAN
食 事

Today's Chef Recommended Side Dish
Steamed Rice
Pickles, Miso Soup
本日のシェフおすすめおかず
白米釜炊きご飯
香の物 赤出汁

DESSERT
甘 味

Charcoal-scented Pudding
Fruit Tomato, Green Plum
炭プリン
フルーツトマト 青煮梅

Chef de Cuisine - Hisaki Otsuka



SUMI

DINNER COURSE FOR TABLE SEATS
テーブル席限定ディナーコース

OMAKASE TSUDOI
おまかせ 集

18,000円

SAMPLE MENU
サンプルメニュー

SUMMER 2025
2025年夏涼風



OMAKASE TSUDO
おまかせ 集

AMUSE BOUCHE
先 附

Okra, Broccoli, Corn Puree
Sea Urchin, Yuzu

オクラとブロッコリー寄せ
玉蜀黍すり流し 雲丹 柚子

SASHIMI
お 造 り

Today's Chef Recommendation

本日のシェフのおすすめ

STEWED DISH
煮 物

Wagyu Beef Stew, Mashed Potato,
Snap Peas, Carrot

黒毛和牛大徳寺煮 マッシュドポテト
スナップエンドウ 人参

SUMI GRILLED
焼き八寸

FIRST TIER
上 段

Steamed Abalone, Fig, Egg Yolk Vinaigrette
Bitter Melon, Tiger Prawn, Egg Roll, Sea Whelk,
Roasted Duck, Sweet Potato,
Octopus, Konjac, Edamame

蒸し鮑と無花果黄味酢
ゴーヤ佃煮 才巻芝煮 出し巻き玉子 つぶ貝旨煮
夏鴨ロース 新丸十レモン煮
蛸竜田揚げ 赤蒟蒻 枝豆

SECOND TIER
下 段

Kuroge Wagyu Sirloin, Grilled Vegetables
黒毛和牛サーロイン炭火焼き 焼き野菜

Or
または

Kuroge Wagyu Fillet, Grilled Vegetables
黒毛和牛フィレ炭火焼き 焼き野菜
(+ 3,000)

GOHAN
食 事

Grilled Eel Rice, Kinpira Burdock,
Egg Strands, Sansho
Pickles, Miso Soup

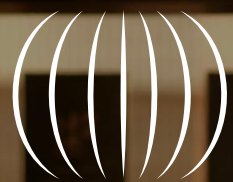
鰻釜炊きご飯 金平牛蒡 錦糸玉子 粉山椒
香の物 赤出汁

DESSERT
甘 味

Charcoal-scented Pudding
Fruit Tomato, Green Plum

炭プリン
フルーツトマト 青煮梅

Chef de Cuisine - Hisaki Otsuka



SUMI

LUNCH COURSE
(AVAILABLE ON SUNDAY &
NATIONAL HOLIDAYS)
ランチコース(日曜・祝日限定)

OMAKASE NAGI
おまかせ 椰

16,000円

SAMPLE MENU
サンプルメニュー

SUMMER 2025
2025年夏涼風



OMAKASE NAGI
おまかせ 椰

AMUSE BOUCHE
先附

Okra, Broccoli, Corn Puree
Sea Urchin, Yuzu
オクラとブロッコリー寄せ
玉蜀黍すり流し 雲丹 柚子

SASHIMI
お造り

Today's Chef Recommendation
本日のシェフのおすすめ

Pike Eel, Plum, White Gourd, Micro Tomato,
Karasumi
鱧梅肉和え 白瓜 マイクロトマト 唐墨

SHINOBI
凌ぎ

Soba, Spot Prawn Tempura, Scallions
牡丹海老天婦羅蕎麦 分葱

SUMI GRILLED
炭遊び

Minced Chicken, Pickles, Grated Daikon, Shiso
変わりつくね 柴漬け卸し 大葉
Sweetfish, Smartweed Vinaigrette, Bitter Melon
若鮎塩焼き 蓼酢 ゴーヤ佃煮

SUMI GRILLED
炭火焼き

Kuroge Wagyu Sirloin, Chilled Shabu,
Aubergine, Manganji Pepper, Sesame Vinaigrette
黒毛和牛サーロイン焼き冷しゃぶ
茄子 万願寺唐辛子 胡麻酢掛け

Or
または

Kuroge Wagyu Fillet, Grilled Vegetables
黒毛和牛フィレステーキ 焼き野菜
(+ 6,000)

GOHAN
食事

Grilled Eel Rice, Kinpira Burdock,
Egg Strands, Sansho
Pickles
Miso Soup
鰻釜炊きご飯 金平牛蒡 錦糸玉子 粉山椒
香の物
赤出汁

DESSERT
甘味

Charcoal-scented Pudding
Mizugashi
炭プリン
水菓子

Chef de Cuisine - Hisaki Otsuka