



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

AUTUMN 2025

2025年 秋



OMAKASE TOMOSHIBI

おまかせ 燈

AMUSE BOUCHE
先 附

Hairy Crab, Eggplant, Tomato Jelly
Egg Yolk Vinegar, Ginkgo Nut
毛蟹と焼茄子トマトゼリー掛け
黄身酢 新銀杏

SASHIMI
お 造 り

Chef's Recommendation of the Day
本日のシェフのおすすめ

SHINOBI
凌 ぎ

Pacific Saury, Chestnut Rice
Grated Daikon, Ginger
秋刀魚と栗釜炊きご飯
大根鬼卸し 針生姜

SIMMERED DISH
煮 物

Japanese Spiny Lobster
Chrysanthemum Dressing, Turnip, Leek
伊勢海老炭炙り 菊花餡 蕪 かもじ葱

SUMI GRILLED
炭 遊 び

Minced Chicken, Salted Scallion, Caviar, Quail Egg
変わりつくね 葱塩キャビア 鶉温玉

Pike Eel, Matsutake Mushroom, Pepper Sauce,
Karasumi Powder
鱧と松茸薩摩揚げ 万願寺ソース 唐墨粉

CHEF'S SOBA
シェフの手打ち蕎麦

Soba, Sakura Shrimp, Fried Laver, Scallions
蕎麦 桜海老 青海苔天玉 分葱

SUMI GRILLED
炭 火 焼 き

Kuroge Wagyu Sirloin, Miso Sauce,
Fried Maitake Mushroom, Salad
黒毛和牛サーロイン炭火焼き 大徳寺ソース
舞茸フライ サラダ

Or
または

Kuroge Wagyu Fillet,
Fried Maitake Mushroom, Salad
黒毛和牛フィレ炭火焼き
舞茸フライ サラダ
(+ 6,000)

GOHAN
食 事

Chef's Recommended Side Dish of the Day
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
Sesame Milk Tofu, Purple Sweet Potato Sauce
炭プリン
嶺岡豆腐の紫芋ソース

Chef de Cuisine - Hisaki Otsuka

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。



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

16,000円

SAMPLE MENU
サンプルメニュー

AUTUMN 2025

2025年 秋



OMAKASE TSUDOI

おまかせ 集

AMUSE BOUCHE

先 附

Hairy Crab, Eggplant, Tomato Jelly
Egg Yolk Vinegar, Ginkgo Nut
毛蟹と焼茄子トマトゼリー掛け
黄身酢 新銀杏

SASHIMI

お 造 り

Chef's Recommendation of the Day

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

Hijiki, Tiger Prawn, Egg Roll, Grilled Fish
Marinated Scallop, Roasted Duck,
Daikon Radish in Sesame Sauce,
Minced Chicken, Konjac, Edamame
長ひじき旨煮 才巻芝煮 出し巻き玉子 魚炭火焼き
帆立オイル漬け 鴨コース
切り干し大根胡麻酢
変わりつくね 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

Pacific Sauri, Chestnut Rice
Grated Daikon, Ginger
Pickles, Miso Soup

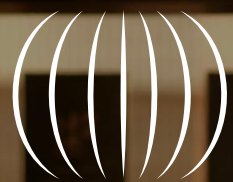
秋刀魚と栗釜炊きご飯 大根鬼卸し 針生姜
香の物 赤出汁

DESSERT

甘 味

Charcoal-scented Pudding
Sesame Milk Tofu, Purple Sweet Potato Sauce
炭プリン
嶺岡豆腐の紫芋ソース

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

AUTUMN 2025

2025年 秋



OMAKASE NAGI

おまかせ 椰

AMUSE BOUCHE
先 附

Hairy Crab, Eggplant, Tomato Jelly
Egg Yolk Vinegar, Ginkgo Nut
毛蟹と焼茄子トマトゼリー掛け
黄身酢 新銀杏

SASHIMI
お 造 り

Chef's Recommendation of the Day
本日のシェフのおすすめ

SHINOBI
凌 ぎ

Soba, Sakura Shrimp, Fried Laver, Scallions
桜海老蕎麦 青海苔天玉 分葱

SUMI GRILLED
炭 遊 び

Minced Chicken, Salted Scallion, Caviar, Quail Egg
変わりつくね 葱塩キャビア 鶉温玉

Pike Eel, Matsutake Mushroom, Pepper Sauce,
Karasumi Powder
鱧と松茸薩摩揚げ 万願寺ソース 唐墨粉

SUMI GRILLED
炭 火 焼 き

Kuroge Wagyu Sirloin, Miso Sauce,
Fried Maitake Mushroom, Salad
黒毛和牛サーロイン炭火焼き 大徳寺ソース
舞茸フライ サラダ

Or
または

Kuroge Wagyu Fillet,
Fried Maitake Mushroom, Salad
黒毛和牛フィレ炭火焼き
舞茸フライ サラダ
(+ 6,000)

GOHAN
食 事

Pacific Saury, Chestnut Rice
Grated Daikon, Ginger
Pickles, Miso Soup
秋刀魚と栗釜炊きご飯
大根鬼卸し 針生姜
香の物 赤出汁

DESSERT
甘 味

Charcoal-scented Pudding
Sesame Milk Tofu, Purple Sweet Potato Sauce
炭プリン
嶺岡豆腐の紫芋ソース

Chef de Cuisine - Hisaki Otsuka