



SUMI

DINNER COURSE  
ディナーコース

OMAKASE TOMOSHIBI  
おまかせ 燐

26,000円

*Clef de Culinaire*  
Hacht Etende

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

SHINOGI  
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 蕎 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 鶏温玉

Pike Eel, Matsutake Mushroom, Pepper Sauce,  
Karasumi Powder  
鰆と松茸薩摩揚げ 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



SUMI

*Clef de Culinaire*  
Hausfleische

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 鴨ロース  
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 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