



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 かもし葱

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 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