



SUMI

WINTER 2025
2025年 冬



OMAKASE TOMOSHIBI
おまかせ 燈

¥26,000

AMUSE BOUCHE
先 附

Deep Fried Taro Dumpling
Butternut Squash, Chicken Miso, Scallions
海老芋饅頭白扇揚げ バターナッツ 南瓜
鶏味噌 芽葱

SASHIMI
お 造 り

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

SHINOBI
凌 ぎ

Snow Crab Rice
香箱蟹釜炊きご飯

SUMI GRILLED
炭 遊 び

Minced Chicken, Eggplant Burger, Fruit Tomato
Parmesan, Leeks
変わりつくね 茄子バーガー フルーツトマト
バルミジャーノ かもじ葱

Scallop, Butterfish, Winter Vegetables, Burdock
帆立 真魚鰹 冬野菜 牛蒡

SPECIAL DISH
強 肴

Grouper Shabu-shabu
Leeks, Yellow Chives, Yuzu, Chilli Vinaigrette
九絵舟昆布仕立て 下仁田葱 黄韭 柚子 ちり酢

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 Sukiyaki
Winter Vegetables, Soft-boiled Egg
黒毛和牛サーロイン炭炙りすき焼き 冬野菜 温玉

Or
または

Kuroge Wagyu Fillet Sukiyaki
Winter Vegetables, Soft-boiled Egg
黒毛和牛フィレ炭炙りすき焼き 冬野菜 温玉
(+ 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
Pumpkin Dumpling
炭プリン
南瓜饅頭

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。

WINTER 2025
2025年 冬



OMAKASE TSUDO
FOR TABLE SEATING

テーブル席限定 おまかせ 集

¥16,000

AMUSE BOUCHE
先 附

Deep Fried Taro Dumpling
Butternut Squash, Chicken Miso, Scallions
海老芋饅頭白扇揚げ バターナッツ南瓜
鶏味噌 芽葱

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

Kuroge Wagyu Stew, Mashed Potato
Broccoli, Carrot
黒毛和牛大徳寺煮 マッシュドポテト
ブロッコリー 人参

SUMI GRILLED
焼き八寸

FIRST TIER
上 段

Nanban Style Marinated Mushrooms
Tiger Prawn, Dashi Egg Roll, Grilled Fish
Roasted Duck, Sweet Simmered Chestnuts
Chicken Meatball, Bamboo-Wrapped Wheat Gluten,
Konjac, Persimmon with Cheese
茸南蛮漬け 才巻芝煮 出し巻き玉子 焼き魚
鴨ロース 栗甘露煮 つくね 笹巻麩 赤蒟蒻 柿チーズ

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

Snow Crab Rice, Pickles, Miso Soup
香箱蟹釜炊きご飯 香の物 赤出汁

DESSERT
甘 味

Charcoal-scented Pudding
Pumpkin Dumpling
炭プリン
南瓜饅頭

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。

WINTER 2025
2025年 冬



A LA CARTE MENU
アラカルトメニュー

APPETISERS
冷 菜

Sea Bream
Nanban Style Marinated Mushrooms
紅葉鯛と茸南蛮漬け
1,500

Daikon Radish, Karasumi
唐墨大根
1,500

Sea Urchin, Miso
雲丹味噌漬け
1,800

SASHIMI
お 造 り

2 Kinds of Sashimi
盛り合わせ 二種
2,200

3 Kinds of Sashimi
盛り合わせ 三種
3,200

HOT DISHES
温 物

Dashi Egg Roll
出し巻き玉子
1,200

Kuroge Wagyu Cheek Stew
黒毛和牛頬肉大徳寺煮
2,200

SUMI GRILLED
炭 遊 び

Grilled Daisen Chicken
大山鶏塩焼き
1,800

Grilled Sea Bream
紅葉鯛塩焼き
2,000

Kuroge Wagyu Sirloin Skewer
黒毛和牛サーロイン串
2,400

Kuroge Wagyu Fillet Skewer
黒毛和牛フィレ串
3,200

GOHAN
食 事

Handmade Soba
手打ち蕎麦
1,500

Sakura Shrimp Soba
桜海老蕎麦
2,200

Chef de Cuisine - Hisaki Otsuka