



SUMI



WINTER 2026
2026年 冬



OMAKASE TOMOSHIBI
おまかせ 燈

¥26,000

AMUSE BOUCHE
先 附

Peanut Tofu Spring Roll
落花生豆腐の春巻き

SASHIMI
お 造 り

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

SHINOGI
凌 ぎ

Tiger Pufferfish Rice
Garland Chrysanthemum, Yuzu
虎河豚釜炊きご飯 春菊 柚子

SUMI GRILLED
炭 遊 び

Ground Beef & Pork, Miso Sauce
Parmesan, Quail Egg
変わりつくね 大徳寺ソース パルミジャーノ 鶉玉

Japanese Spiny Lobster, Bottarga, Caviar
伊勢海老松前焼き 唐墨香煎 キャビア

SIMMERED DISH
煮 物 椀

Tsugaru Duck, Shogoin Daikon Radish, Scallions
Millet Wheat Gluten, Yuzu
津軽鴨治部煮
聖護院大根 分葱 栗麩 針柚子

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 Hobayaki, Grilled Vegetables
黒毛和牛サーロイン朴葉焼き 焼き野菜

Or
または

Kuroge Wagyu Fillet Hobayaki, Grilled Vegetables
黒毛和牛フィレ朴葉焼き 焼き野菜
(+ 6,000)

GOHAN
食 事

Chef's Recommended Side Dish of the Day
Steamed Rice, Pickled Vegetables, 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
Sweet White Bean Soup, Kumquat, Cheese
炭プリン
金柑チーズ汁粉

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 2026
2026年 冬



AMUSE BOUCHE
先 附

Peanut Tofu Spring Roll
落花生豆腐の春巻き

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

OMAKASE TSUDO
FOR TABLE SEATING

テーブル席限定 おまかせ 集

¥16,000

SUMI GRILLED
焼き八寸

FIRST TIER
上 段

Yacon Pickled Plum Kinpira, Black Soybeans Cheese
Tiger Prawn, Dashi Egg Roll, Grilled Fish
Roasted Duck, Ground Beef & Pork
Bamboo-Wrapped Wheat Gluten, Red Konjac
ヤーコン梅金平 黒豆チーズ 才巻芝煮 出し巻き玉子
焼き魚 鴨ロース つくね 笹巻麩 赤蒟蒻

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

Tiger Pufferfish Rice, Pickled Vegetables
Miso Soup
虎河豚釜炊きご飯 香の物 赤出汁

DESSERT
甘 味

Charcoal-scented Pudding
Sweet White Bean Soup, Kumquat, Cheese
炭プリン
金柑チーズ汁粉

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 2026

2026年 冬



A LA CARTE MENU

アラカルトメニュー

APPETISERS

冷 菜

Green Vegetable Ohitashi
青菜浸し
1,000

Daikon Radish, Bottarga
唐墨大根
1,800

Sea Urchin, Miso
雲丹味噌漬け
2,000

SASHIMI

お 造 り

2 Kinds of Sashimi
盛り合わせ 二種
2,500

3 Kinds of Sashimi
盛り合わせ 三種
3,500

HOT DISHES

温 物

Dashi Egg Roll
出し巻き玉子
1,500

Kuroge Wagyu Cheek Stew
黒毛和牛頬肉大徳寺煮
2,500

Deep Fried Tiger Pufferfish
虎河豚唐揚げ
2,800

SUMI GRILLED

炭 遊 び

Grilled Daisen Chicken
大山鶏塩焼き
1,800

Kuroge Wagyu Sirloin Skewer
黒毛和牛サーロイン串
2,800

Kuroge Wagyu Fillet Skewer
黒毛和牛フィレ串
3,500

GOHAN

食 事

Handmade Soba
手打ち蕎麦
1,500

Sakura Shrimp Soba
桜海老蕎麦
2,500

Chef de Cuisine - Hisaki Otsuka