



SUMI



EARLY SPRNG 2026

2026年 早春



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 粟麩 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

EARLY SPRING 2026

2026年早春

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 TSUDOI
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。

EARLY SPRING 2026

2026年早春



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