



SUMI



SPRING 2026
2026年春



OMAKASE TOMOSHIBI
おまかせ 燈

¥26,000

AMUSE BOUCHE
先附

Okara, Surf Clam, Akoya Pearl Oyster
Shonai Green Onion, Shiroita Kombu
卵の花和え 北寄貝 あこや貝 庄内浅月 白板昆布

SASHIMI
お造り

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

SHINOGI
凌ぎ

Steamed Rice
Sakura Shrimp, Spanish Mackerel, Green Peas
釜炊きご飯 桜海老 鱈 実豌豆

SUMI GRILLED
炭遊び

Ground Chicken
Pickled Plum-infused Daikon Radish
Shiso Leaves, Flower Buds
変わりつくね 梅大根 紫蘇 花穂
Bamboo Shoots, Wakame Seaweed, Bonito Flakes
若竹焼き 鰹節

SIMMERED DISH
煮物椀

Sakura Sea Bream, Abalone, Hamaguri Clam
Spring Cabbage, Yuzu
桜鯛と鮑の蛤仕立て
春キャベツ 柚子

CHEF'S SOBA
シェフの手打ち蕎麦

Soba, Shrimp, Fried Laver, Scallions
蕎麦 海老 青海苔天玉 分葱

SUMI GRILLED
炭火焼き

Kuroge Wagyu Sirloin Yaki Shabu
Sansho Pepper, Hosta Shoots
Onion, Sea Urchin
黒毛和牛サーロイン焼きしゃぶ 山椒餡掛け
うるい 新玉葱 雲丹

Or
または

Grilled Kuroge Wagyu Fillet, Grilled Vegetables
黒毛和牛フィレ炭火焼き 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
Sakura Crêpe
炭プリン
桜クレープ

Chef de Cuisine - Hisaki Otsuka

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.
Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed
by our commitment to sustainability.

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。
アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。
私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、
サステナビリティへの取り組みを重視しています。

SPRING 2026
2026年春



AMUSE BOUCHE
先附

Okara, Surf Clam, Akoya Pearl Oyster
Shonai Green Onion, Shiroita Kombu
卯の花和え 北寄貝 あこや貝 庄内浅月 白板昆布

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

¥18,000

SUMI GRILLED
焼き八寸

FIRST TIER
上段

Wild Vegetables Ohitashi, Tiger Prawn
Dashi Egg Roll, Grilled Fish
Roasted Duck, Ground Chicken
Bamboo-Wrapped Wheat Gluten, Red Konjac
Simmered Bamboo Shoots & Wakame Seaweed
Simmered Brussels Sprouts
山菜お浸し 才巻芝煮 出し巻き玉子 焼き魚
鴨コース つくね 笹巻麩 赤蒟蒻 若竹煮
芽キャベツ土佐煮

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

Steamed Rice
Sakura Shrimp, Spanish Mackerel, Green Peas
Pickled Vegetables, Miso Soup
釜炊きご飯 桜海老 鱈 実豌豆
香の物 赤出汁

DESSERT
甘味

Charcoal-scented Pudding
Sakura Crêpe
炭プリン
桜クレープ

Chef de Cuisine - Hisaki Otsuka

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.
Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed
by our commitment to sustainability.

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。
アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。
私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、
サステナビリティへの取り組みを重視しています。