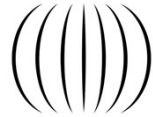




SUMI



SPRING 2026  
2026年春



OMAKASE TOMOSHIBI  
おまかせ 燈

¥26,000

AMUSE BOUCHE  
先附

Okara, Surf Clam, Tiger Shrimp  
Pine Nuts, Scallions  
卵の花和え 北寄貝 芝海老  
松の実 分葱

SASHIMI  
お造り

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

SHINOBI  
凌ぎ

Steamed Rice  
Sakura Shrimp, Whitebait, Aonori Seaweed  
Green Peas  
釜炊きご飯 桜海老 しらす 青海苔 実豌豆

SUMI GRILLED  
炭遊び

Ground Chicken  
Shallots, Manganji Peppers, Salted Kelp  
変わりつくね エシャレット 万願寺 塩昆布  
Deep Fried Spanish Mackerel, Bamboo Shoots  
Wakame Seaweed, Bonito Flakes  
鯖と筍の香り揚げ

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 山椒館掛け  
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

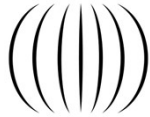
Charcoal-scented Pudding  
Ginger uguisu mochi  
炭プリン  
生姜鶯餅

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。

Chef de Cuisine - Hisaki Otsuka

SPRING 2026  
2026年春



AMUSE BOUCHE  
先附

Okara, Surf Clam, Tiger Shrimp  
Pine Nuts, Scallions  
卵の花和え 北寄貝 芝海老  
松の実 分葱

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

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  
鴨ロース 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, Whitebait, Aonori Seaweed  
Green Peas  
Pickled Vegetables, Miso Soup  
釜炊きご飯 桜海老 しらす 青海苔 実豌豆  
香の物 赤出汁

DESSERT  
甘味

Charcoal-scented Pudding  
Ginger Uguis Mochi  
炭プリン  
生姜鶯餅

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。