



SUMI



EARLY SUMMER 2026

2026年 初夏



OMAKASE TOMOSHIBI

おまかせ 燈

¥26,000

AMUSE-BOUCHE

先附

Simmered Sea Bream Roe, Cabbage  
Potato, Goji Berries

鯛の子旨煮とキャベツ焼き浸し  
新馬铃薯餡掛け クコの実

SASHIMI

お造り

Chef's Recommendation of the Day

本日のシェフのおすすめ

SHINOGI

凌ぎ

Clay-pot Rice

Tilefish, Manganji Peppers

甘鯛と万願寺唐辛子の釜炊き ご飯  
滋賀県産 有機栽培米 'きらみずき'

SUMI CREATIONS

炭遊び

Charcoal-seared Kasumi Duck  
Scallion & Ginger Sauce

霞鴨炭炙り  
葱生姜だれ

Charcoal-grilled Asparagus  
Sea Urchin Soy Sauce, Dried Seaweed

アスパラ炭火焼き  
雲丹醤油 香味干し海苔

SUNOMONO

酢の物

Steamed Abalone, Aori Squid  
Egg Yolk Vinegar

蒸し鮑と煽り烏賊 黄身酢掛け

HANDCRAFTED 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 DISH

炭火焼き

Kuroge Wagyu Sirloin Hobayaki  
Hana Wasabi, Broccoli Tartar, Charcoal Salt

黒毛和牛サーロイン朴葉焼き  
花山葵 ブロッコリータルタル 竹炭塩

Or  
または

Kuroge Wagyu Fillet Hobayaki  
Hana Wasabi, Broccoli Tartar, Charcoal Salt

黒毛和牛フィレ朴葉焼き  
花山葵 ブロッコリータルタル 竹炭塩  
( + 6,000 )

GOHAN

食事

Chef's Side Dishes of the Day  
Freshly Steamed Rice, Japanese Pickles  
Red 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

Brown Sugar Cheesecake, Monaka  
Matcha Mousse, Kuromitsu Syrup, Kinako Sugar

黒糖チーズケーキの最中  
抹茶ムース 黒蜜きな粉

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。

EARLY SUMMER 2026

2026年 初夏



AMUSE-BOUCHE  
先 附

Simmered Sea Bream Roe, Cabbage  
Potato, Goji Berries

鯛の子旨煮とキャベツ焼き浸し  
新馬铃薯餡掛け クコの実

SASHIMI  
お 造 り

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

SLOW-SIMMERED DISH  
煮 物

Braised Kuroge Wagyu Cheek  
Daitokuji Black Beans  
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

¥18,000

THE "TSUDOI" BOX  
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 Sweet Potato

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  
新丸十密煮

SECOND TIER  
下 段

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu Sirloin  
Seasonal Vegetables

黒毛和牛サーロイン炭火焼き 焼き野菜  
Or  
または

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu Fillet  
Seasonal Vegetables  
黒毛和牛フィレ炭火焼き 焼き野菜  
( + 3,000 )

GOHAN  
食 事

Clay-pot Rice  
Tilefish, Manganji Peppers  
Japanese Pickles, Red Miso Soup  
甘鯛と万願寺唐辛子の釜炊きご飯  
香の物 赤出汁  
滋賀県産 有機栽培米 'きらみずき'

DESSERT  
甘 味

Charcoal-scented Pudding  
炭プリン

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、ご不明な点などがございましたら、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。

# SUMI

## Curated Beverage Pairings

FULL PAIRING 12,000  
SEVEN COURSES WITH WINE AND SAKE  
ワインと日本酒7種のフルペアリング

Enjoy a full-course wine and sake beverage pairing thoughtfully crafted to complement the seasonal ingredients in every dish.

先附からメインディッシュまで  
季節の食材に合わせたワインと日本酒で織りなす  
ペアリングドリンクのフルコース



TWO-LAYER PAIRING 12,000  
SEVEN COURSES FEATURING  
ALCOHOLIC & NON-ALCOHOLIC BEVERAGES  
アルコールと自家製ノンアルコールミクソロジー  
7種のフルペアリング

Enjoy a curated full-course beverage pairing combining a mix of both alcoholic beverages and house-crafted non-alcoholic cocktails a lighter to accompany the seasonal ingredients in every dish.

先附からメインディッシュまで  
アルコールと自家製ノンアルコールミクソロジーを  
2層交互でお楽しみいただける  
飲み疲れしにくいペアリングドリンクのフルコース

PREMIUM SAKE PAIRING 12,000  
プレミアムな日本酒4種のペアリング

Savour our most exclusive pairing, showcasing four kinds of rare and aged Japanese sake including those seldom encountered.

入手困難な品種や熟成酒など、普段なかなか  
出会うことのできない特別な日本酒をご堪能  
いただけるペアリングコース

NON-ALCOHOLIC PAIRING 7,000  
ノンアルコールドリンク4種のペアリング

Highlighting layered flavours and aromas with a restrained sweetness, our non-alcoholic pairing showcases house-crafted mixology in four unique beverages.

甘味を抑えつつ味と香りの複雑味を追求した  
自家製ノンアルコールミクソロジーを含む  
ノンアルコールのペアリングコース