

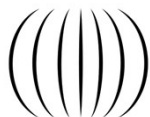


SUMI



EARLY SUMMER 2026

2026年 初夏



OMAKASE TOMOSHIBI

おまかせ 燈

¥26,000

AMUSE-BOUCHE

先附

Octopus, Taro Stem
Myoga Ginger, Colinky Squash, Pickled Plum

文銭蛸と蓮芋の梅肉掛け
茗荷 コリンキー 梅肉

SASHIMI

お造り

Chef's Recommendation of the Day

本日のシェフのおすすめ

SHINOBI

凌ぎ

Clay Pot Rice
Grilled Corn, Manganji Pepper
焼き玉蜀黍 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 Tartare

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

Or
または

Kuroge Wagyu Fillet Hobayaki
Hana-Wasabi, Broccoli Tartare

黒毛和牛フィレ朴葉焼き
花山葵 ブロッコリータルタル
(+ 6,000)

GOHAN

食事

Chef's Side Dishes of the Day
Freshly Steamed Rice, Japanese Pickles
Aka 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, Soybean Flour

黒糖チーズケーキの最中
抹茶ムース 黒蜜きな粉

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

EARLY SUMMER 2026

2026年 初夏

AMUSE-BOUCHE
先附

Octopus, Taro Stem
Myoga Ginger, Colinky Squash, Pickled Plum
文銭蛸と蓮芋の梅肉掛け
茗荷 コリンキー 梅肉

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 TSUDO
FOR TABLE SEATING

テーブル席限定 おまかせ 集

¥18,000

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。

THE "TSUDO" BOX
焼き八寸

FIRST TIER
上段

Wild Vegetables Ohitashi, Tiger Prawn
Japanese Omlette, Grilled Fish
Roasted Duck, Minced Chicken
Bamboo-Wrapped Wheat Gluten, Red Konjac
Simmered Sweet Potato
山菜お浸し 才巻芝煮 出汁巻玉子 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
Grilled 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
Grilled 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
Grilled Corn, Manganji Pepper
Japanese Pickles, Aka Miso Soup
焼き玉蜀黍 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'
香の物 赤出汁

DESSERT
甘味

Charcoal-Scented Pudding
炭プリン

Chef de Cuisine - Hisaki Otsuka

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

