



SUMI

SUMMER 2026
2026年夏



OMAKASE TOMOSHIBI
おまかせ 燈

¥26,000

AMUSE-BOUCHE
先附

Silken Molokhia Purée, Hechima Gourd Ohitashi
Horsehair Crab, Micro Tomato
モロヘイヤのすり流しと糸瓜のお浸し
毛蟹 マイクロトマト

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
Grilled Corn, Zucchini, Beetroot
焼き玉蜀黍釜炊きご飯
ズッキーニ ビーツ
滋賀県産 有機栽培米 'きらみずき'

LIGHTLY CHARRED
焼き物

Lightly Charred Spiny Lobster
Romaine Lettuce, Kamoji Scallion
伊勢海老炭炙り
ロメインレタス かもじ葱

SUMI CREATIONS
炭遊び

Charcoal-Seared Kasumi Duck
Kinzanji Miso
かすみ鴨炭炙り 金山寺ソース

Charcoal-Grilled Young Ayu
Tade Herb Oil, Sudachi, Sweet Potato
若鮎炭火焼き
蓼オイル 酢橘 新丸十

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, Chilled Shabu-Shabu
Sesame Ponzu
Round Eggplant, Manganji Pepper
Colinky Squash, Fruit Tomato
黒毛和牛サーロイン焼き冷しゃぶ 胡麻ポン酢掛け
丸茄子 万願寺唐辛子
コリンキー フルーツトマト

Or
または

Upgrade to Kuroge Wagyu Fillet
黒毛和牛フィレ肉へ変更(+ 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

Silken Pudding, Charcoal Aroma
Sake Kasu & Sansho Ice Cream
炭プリン
酒粕山椒アイス

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。

SUMMER 2026
2026年 夏



OMAKASE TSUDOI
FOR TABLE SEATING

テーブル席限定 おまかせ 集

¥18,000

AMUSE-BOUCHE
先 附

Silken Molokhia Purée, Hechima Gourd Ohitashi
Horsehair Crab, Micro Tomato
モロヘイヤのすり流しと糸瓜のお浸し
毛蟹 マイクロトマト

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

THE "TSUDOI" BOX
焼き八寸

FIRST TIER
上 段

Vegetables Ohitashi, Tiger Prawn
Japanese Omlette, Grilled Fish
Roasted Duck, Minced Chicken
Bamboo-Wrapped Wheat Gluten, Red Konjac
Simmered Sweet Potato, Turban Shell
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 姫さざえ

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
Upgrade to Kuroge Wagyu Fillet
黒毛和牛フィレ肉へ変更(+ 3,000)

GOHAN
食 事

Clay Pot Rice
Grilled Corn, Zucchini, Beetroot
Japanese Pickles, Aka Miso Soup
焼き玉蜀黍の釜炊きご飯
ズッキーニ ビーツ
滋賀県産 有機栽培米 'きらみずき'
香の物 赤出汁

DESSERT
甘 味

Silken Pudding, Charcoal Aroma
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 Pairing

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

STARTING WITH DOM PÉRIGNON 2015 +3,000

ドンペリニヨン にアップグレード

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

