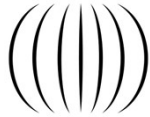




SUMI



EARLY AUTUMN 2026
2026年 初秋



OMAKASE TOMOSHIBI
おまかせ 燈

¥26,000

AMUSE-BOUCHE
先 附

Fresh Yuba, Tiger Prawn, Land Seaweed
Caviar, Sea Urchin, Wasabi, Sweet Soy Sauce
汲み湯葉 才巻海老 陸鹿尾菜
キャビア 雲丹 山葵 鼈甲餡

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
Kasumi Duck, Mushroom, Scallion
かすみ鴨と茸の釜炊きご飯 分葱
滋賀県産 有機栽培米 'きらみずき'

MATSUKASA GRILL
焼き物

Crispy Scaled Tilefish
Manganji Pepper, Ginkgo Nuts
甘鯛松笠焼
万願寺唐辛子 新銀杏

SUMI CREATIONS
炭遊び

Charcoal-Grilled Minced Chicken & Shiitake
Truffle, Scallion
椎茸炭炙り鶏つくね
トリュフ 葱

Charcoal-Seared Eggplant
Prosciutto, Parmigiano
茄子炭炙り
生ハム パルミジャーノ

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 Tomato Sukiyaki
Onion, Atsuage Tofu, Chrysanthemum
Soft-Boiled Egg
黒毛和牛サーロイントマトすき焼き
玉ねぎ 厚揚げ 菊菜 温泉卵

Or
または

Upgrade to Miyazaki A5 Wagyu Fillet
宮崎県産 A5黒毛和牛フィレへ変更
(+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
Caramelized Purple Sweet Potato Yokan
Sake Kasu Ice Cream
炭プリン
紫芋羊羹 キャラメリゼ 酒粕アイス

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 AUTUMN 2026

2026年 初秋

AMUSE-BOUCHE

先 附

Fresh Yuba, Tiger Prawn, Land Seaweed
Caviar, Sea Urchin, Wasabi, Sweet Soy Sauce

汲み湯葉 才巻海老 陸鹿尾菜
キャビア 雲丹 山葵 鼈甲餡

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

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 "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 Miyazaki A5 Wagyu Fillet
宮崎県産 A5黒毛和牛フィレへ変更(+ 3,000)

GOHAN

食 事

Clay Pot Rice
Kasumi Duck, Mushroom
Japanese Pickles, Aka Miso Soup
かすみ鴨と茸の釜炊きご飯
滋賀県産 有機栽培米 'きらみずき'
香の物 赤出汁

DESSERT

甘 味

Silken Pudding, Charcoal Aroma
炭プリン

Chef de Cuisine - Hisaki Otsuka

SUMI

Curated Beverage Pairing

FULL PAIRING 12,000

SEVEN COURSES WITH WINE AND SAKE

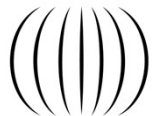
ワインと日本酒7種のフルペアリング

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