
SUMI

WINTER 2026

２０２６年 冬



OMAKASE TOMOSHIBI

おまかせ 燈

AMUSE-BOUCHE
先 附

Pumpkin Tofu, Soy Milk
Azuki Beans, Wasabi
南瓜豆腐 豆乳餡 小豆 山葵

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
Silver Salmon, Salmon Roe, Mushrooms, Yuzu
銀鮭といくらの釜炊きご飯 茸 柚子
滋賀県産 有機栽培米 'きらみずき'

SUMI CREATION
炭 遊 び

Ground Chicken
Wasabi Cheese Sauce, Porcini Mushrooms
Black Papper
変わりつくね 山葵チーズソース
ポルチーニ茸 黒胡椒

Charcoal-Grilled Taro
Snow Crab, Cress, Ginger
海老芋炭炙り ズワイ蟹餡掛け 菊菜 艾生姜

KOMBU HOT POT
強 肴

Kue Grouper, Kelp Boat, Leek
Yellow Chives, Yuzu, Ponzu Sauce
九絵 舟昆布仕立て 下仁田葱 黄韮 柚子 ちり酢

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

Charcoal-Grilled Kuroge Wagyu Sirloin
Grilled Vegetables
Sea Urchin & Seaweed Soy Sauce
和牛サーロイン炭炙り 焼き野菜 雲丹海苔醤油

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
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

Silken Pudding, Charcoal Aroma
Dried Sweet Potato Monaka, Apple
炭プリン
干し芋の最中 焼き林檎

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。

Chef de Cuisine - Hisaki Otsuka

WINTER 2026

２０２６年 冬

OMAKASE TSUDOI

おまかせ 集

AMUSE-BOUCHE
先 附

Pumpkin Tofu, Soy Milk
Azuki Beans, Wasabi
南瓜豆腐 豆乳餡 小豆 山葵

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

Simmered Spiny Lobster
Chrysanthemum Blossoms
伊勢海老葛煮 菊花

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
Chestnuts, Shirataki Noodles, Cod Roe
お浸し 才巻芝煮 出汁巻玉子 焼き魚
鴨ロース つくね 笹巻麸 赤蒟蒻
栗蜜煮 白滝明太子和え

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
Silver Salmon, Salmon Roe, Mushrooms, Yuzu
Red Miso Soup
銀鮭といくらの釜炊きご飯 茸 柚子
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

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。

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

UPGRADING CHAMPAGNE TO
POMMERY CUVÉE LOUISE 2018 +3,500
シャンパーニュ ポメリー
キュヴェ ルイーズ へアップグレード

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

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
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。