



SUMI

OMAKASE TOMOSHIBI

おまかせ燈

26,000円

SAMPLE MENU

サンプルメニュー

AMUSE

先 附

鱈 加賀太胡瓜
Horse Mackerel, Kagabuto Cucumber

SOUP

小 吸 物

新玉葱 天豆
Seasonal Onion, Fava beans

SASHIMI

お 造 り

本日のおすすめ二種
本日のおすすめ薫焼き
Recommendation of the Day
Straw Grilled Sashimi

SHINOGI

凌 ぎ

鶏 玉子御飯
Chicken, Egg Rice

SUMI GRILLED SKWERTS

炭 遊 び

変わりつくね 味噌
アスパラガス 雲丹
季節の魚 卵
Chicken Meat Balls, Miso
Asparagus, Sea Urchin
Seasonal Fish, Egg

SIMMERED DISH

煮 物 椀

伊勢海老 鮑
Japanese Lobster, Abalone

SOBA

蕎 麦

シェフおすすめ変わり蕎麦
Chef Recommended Soba

SUMI GRILLED

炭 火 焼 き

のどぐろ 黒毛和牛サーロイン
Blackthroat Seaperch
Kuroge Wagyu Sirloin

または

or

のどぐろ 黒毛和牛フィレ
Blackthroat Seaperch
Kuroge Wagyu Fillet
(+5,000円)

GOHAN

食 事

白米味噌汁香の物
Steamed Rice, Miso Soup, Pickles

DESSERT

甘 味

黄奈粉ティラミス
Powdered Soybean Tiramisu