

鮨 SUSHI (G, S, SF)					
サーモン イカ Salmon Squid	50 / 2pcs	ねぎとろ手巻き	80	湯葉野菜巻き	140
		Negitoro hand roll		Tofu vege roll (N,E)	
		和牛トリュフ手巻き	120	うなぎアボカド巻き	160
		Wagyu truffle hand roll		Unagi avocado roll (E)	
白身魚 玉子 Whitefish Egg	50 / 2pcs				
赤身 帆立 うなぎ Tuna Scallop Unagi	80 / 2pcs	サーモン 三種	85	海老天巻き	160
		3 way salmon (soy sauce, aburi, gunkan) (E)		Shrimp tempura spicy roll (N,E)	
中トロ イクラ 金目鯛 Chutoro Ikura Kinmedai	150 / 2pcs	本マグロ 三種	160	おまかせ握り五貫	250
		3 way tuna (akami, chutoro, otoro)		5 kind of omakase nigiri	
大トロ 和牛 Otoro Wagyu	200 / 2pcs	北海王者 三種	190	霞ヶ関デラックス巻き	280
		3 type Hokkaido champion (uni, ikura, crab)		Signature deluxe roll	

冷菜 COLD

枝豆 (塩茹で 薬焼き 辛味) Edamame (salt straw grilled spicy)	30 35 40
刺身五種盛り合わせ 5 kind of sashimi moriawase (S, SF)	120 / 1pc
サーモンとイクラの和風カルパッチョ Salmon and ikura carpaccio with shiso soy vinegar (G, S, SF)	140
中トロとアボカドの山葵醤油タルタル Chutoro and avocado wasabi soy spicy tartar (G, N, S, SF, E)	150
炙りと牛刺し Sumi fire grilled wagyu carpaccio with truffle sauce (G, D, S, SF)	330

野菜 SALAD

炭火焼き彩り野菜 温かい味噌アンチョビソース Sumi fire grilled seasonal vegetable with miso anchovy sauce (G, N, S, SF)	85
炭火焼き白菜シーザーサラダ Sumi fire grilled hakusai cabbage caesar salad (G, S, SF, E)	120
海鮮サラダ 有馬山椒ドレッシング Seafood salad with sansho pepper dressing (G, N, S, SF)	180

温菜 HOT

イカの唐揚げ 自家製七味マヨ Crispy fried squid with homemade shichimi mayo (G, S, SF)	75
濃厚蟹クリームコロッケ Crab cream croquette with traditional katsu sauce (G, D, S, SF, E)	90
鶏もも肉の唐揚げ Chicken karaage (G, N, S, E)	75
餃子 (海鮮 鶏手羽 和牛) Gyoza (seafood chicken wagyu) (G, N, D, S, SF)	80 90 95
大海老フライ 自家製タルタルソース Crispy fried jumbo prawn with homemade tartar sauce (G, S, SF, E)	120
和牛カツ トリュフマヨ Wagyu katsu with truffle mayo sauce (G, D, S, E)	180
天ぷらの盛り合わせ Tempura moriawase (G, S, SF,E)	200

炭火焼 SUMI FIRE GRILLED

本日の焼き野菜 Today's vegetable with chef's creation	120
サーモン西京焼き 柚子味噌ダレ Saikyo miso marinated salmon with yuzu miso cream (G, S, SF)	160
帆立バター醤油 Scallop with butter soy sauce (G, D, S, SF)	160
鶏ももの照り焼き Teriyaki grilled chicken thigh (G,N, S, SF, E)	170
鶏つくね Chicken tsukune with homemade tare sauce (G,N, S, SF, E)	160
ネギ塩牛タン Wagyu tongue with shallot and sesame oil sauce (N)	160
和牛ハンバーグ 和風きのこソース Wagyu hamburg steak with mushroom dashi sauce (G, D, S, E)	180
和牛サーロイン フィレ 薬味ポン酢ダレ Wagyu sirloin or fillet with ginger ponzu sauce (G,N, S)	350

米|麺 RICE | NOODLE

目玉焼きのせ ソース焼きそば Traditional yakisoba, stir fried noodle with sunny side up (G, S, SF, E)	130
和牛カレー麺 Wagyu curry ramen (G, N, S, SF)	160
北海道バターコーン辛味噌ラーメン Hokkaido butter corn spicy miso ramen (G, D, S, E)	160
和牛醤油ラーメン Wagyu shoyu ramen (G, S, SF, E)	220
究極の牛丼 Ultimate gyudon, wagyu rice bowl (G, N, S)	150
和牛土鍋ご飯 Wagyu donabe gohan, clay pot rice (G, N, D, S, SF)	240

(G) - Gluten | (N) - Nuts | (D) - Dairy | (S) - Soy | (SF) - Seafood | (E) - Eggs

Please notify our service colleagues if you have any known food allergies or intolerance.

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of applicable 10% service charge, 7% municipality fees & 5% VAT.

OMAKASE

1000 AED / per

大将おまかせ 十品フルコース
Signature omakase full course up to chef (10 dishes)

EXPERIENCE

750 AED / per

Omakase short course up to chef

前菜の盛り合わせ
Assorted appetizer

茶碗蒸し
Chawan mushi

鮨 四貫
4 kind of sushi

天ぷら 二種
2 kind of tempura

炭火焼き鶏つくね
Sumi fire grilled chicken tsukune

和牛醤油ラーメン 又は 焼肉丼
Wagyu shoyu ramen | Yakiniku don

甘味
Dessert

Alcohol Pairing 500 AED
Non Alcohol Pairing 300 AED

TORIWAKE

550 AED / per

Sharing course with selection of our recommended dishes

**Only available as a choice for the whole table

刺身三種盛り合わせ
Sashimi moriawase

うなぎアボカド巻き
Unagi avocado roll

炭火焼き白菜シーザーサラダ
Sumi fire grilled hakusai caesar salad

イカの唐揚げ 自家製七味マヨ
Crispy fried squid with homemade shichimi mayo

鶏ももの照り焼き
Teriyaki grilled chicken thigh

目玉焼きのせ ソース焼きそば
Traditional yakisoba, stir fried noodles

(G) - Gluten | (N) - Nuts | (D) - Dairy | (S) - Soy | (SF) - Seafood | (E) - Eggs

Please notify our service colleagues if you have any known food allergies or intolerance.

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of applicable 10% service charge, 7% municipality fees & 5% VAT.