



S T A R T E R S

Edamame with Maldon sea salt (v)	32
Spicy edamame with homemade chilly garlic sauce (v)	35
Classic Sumosan surprise lobster salad	248
Mixed baby leave salad with french beans dressed in chef Buba secret sweet seed dressing (v)	68
Sumosan's crunchy quinoa superfood salad with grilled mango, chickpeas and beans (v)	115
Crispy duck salad with young leaves and herbs topped with pomegranate and hoisin sauce	128
Crispy sweet corn salad with truffle yuzu dressing (v)	62
Seared tuna tataki with wafu dressing	120
Thinly sliced yellowtail with truffle yuzu vinaigrette	130
Seared salmon tataki with yuzu ponzu sauce	75
Seared wagyu beef tataki with spicy ponzu sauce	168
Black cod korokke with mustard miso sauce	52
Homemade corn tacos with piquant Wagyu beef and lime 4pcs	118
Crispy sushi rice with spicy salmon tartare 4pcs	85
Shrimp tempura with a creamy spicy yuzu sauce	95
Chicken Karaage with gochujang sauce topped with roasted cashew nuts	68
Squid karaage with creamy yuzu kosho sauce	65
Wasabi prawns with golden mango and passion fruit salsa	105
House made gyoza 4pcs	
Wagyu	120
Prawn	78
Spicy chicken	60
Crispy sushi rice pizza	
Salmon furikake	90
Black caviar 50g	690
King crab	235

S O U P

Miso soup	35
Spicy miso soup	35



MAIN COURSE

24-hour miso marinated black cod	210
Fried tofu with shitake mushrooms and spicy teriyaki (v)	65
Grilled sea bass with shichimi ponzu	190
Grilled lobster with creamy spicy sauce	360
Grilled creamy spicy Kamchatka king crab leg	350
Kushiyaki chicken with teriyaki sauce	78
Miso baby chicken	148
Japanese home baked milk bread sando sandwich with truffle fries	
Wagyu fillet	315
Chicken fillet	130
48 hour marinated slow cooked melt in your mouth beef short rib	245
Wagyu tenderloin served with ponzu, truffle creamy and black pepper miso sauce	350
Wagyu sirloin steak with spicy teriyaki	
Grade 5	390
Grade 9	595

NOODLES & RICE

Buckwheat soba with vegetables (v)	55
Yaki udon (v)	55
Vegetable fried rice (v)	50
Add on: Chicken	20
Shrimp	25
Wagyu beef	48

VEGETABLES

Grilled asparagus dry miso (v)	45
Sautéed mixed vegetables (v)	40
Sautéed mix Japanese mushrooms (v)	50



M A K I (R A W)

Albemarle roll – salmon, avocado, tempura flakes	65
Buba roll - sea bass, tempura flakes, truffle jalapeño	78
Salmon avocado roll	60
Spicy scallop roll	68
Spicy tuna with wasabi tobiko	115
T&T roll	110
Spicy hamachi with crunchy quinoa	78

M A K I (C O O K E D)

California roll with Kamchatka crab meat	110
Spicy California with wasabi tobiko	110
Prawn tempura roll	78
Vegetarian roll (v)	40
Sumosan Doha roll salmon aburi with prawn tempura and asparagus topped with house dukkah	110
Spicy beef and rock shrimp roll	110
Soft shell crab roll	110
Isobe maki roll with salmon tartare, unagi yuzu sauce	80
Crunchy salmon cream cheese roll	85
King crab tempura roll	145
Wagyu beef and toro roll topped with truffle	185
Unagi tempura roll with prawns and avocado	78

N I G I R I & S A S H I M I

	NIGIRI 1pcs	SASHIMI 3pcs
King crab	50	120
Scottish salmon	25	55
Yellowtail	30	70
Eel	35	95
Blue fin tuna	35	75
Fatty tuna	48	98
Hokkaido scallop	30	80
Spicy scallop	38	95
Seabass	28	55
Prawn	20	50

A B U R I

Toro with foie gras	55
Salmon with ikura	28
Wagyu A9 with caviar	60



D E S S E R T

Sumosan chocolate fondant	68
Black and white sesame crumble with black sesame ice cream	55
Sticky date pudding with vanilla ice cream	48
Green tea and banana cake with salted caramel and vanilla ice cream	48
Baked mix berries with crumble and lemongrass ice cream	55
Matcha brownie topped with chocolate ice cream	60
Homemade ice cream selection one scoop	18
Choices: vanilla, chocolate, matcha green tea, pistachio, black sesame, strawberry, mango	
Mochi selection 3 pcs	68
Choices: mango, matcha green tea or salted caramel	
Pineapple white chocolate	58
Sharing desserts and fruits platter	250



M O C K T A I L S

Sumocolada 50
Fresh pineapple juice, guava juice, Coco
lopez, coconut syrup

Yuzu nashi 55
Fresh lemon mint juice, pear puree, vanilla
syrup, yuzu juice

Akai fuji 48
Fresh orange juice, passion fruit puree,
strawberry puree, homemade Thai syrup

Elixir 60
Fresh pomegranate juice, strawberry puree,
yuzu juice, basil syrup

Spicy margarita 48
Fresh apple juice, ginger, jalapeno, thyme, lime

Fizzy saketini 65
Fresh raspberry, blueberry, lemon mint
juice, non-alcoholic sake, soda

Espresso noun 55
Espresso shot, vanilla ice cream, vanilla syrup

Sumosan iced tea 45
Hibiscus and blackcurrant tea, homemade
Vanilla syrup

W A T E R & S O F T D R I N K

Acqua Panna 500ml/1000ml 32/42
San Pellegrino 500ml/1000ml 32/42
Coca Cola | Diet Cola | Fanta 32
Sprite | Ginger Ale 32
Gekkeikan Special Free *non-alcoholic sake* 120
Asahi Zero Alcohol *non-alcoholic beer* 58

T E A

Sumosan blends 28
Rounded & well balanced, Japanese matcha infused
with Roasted brown rice flavour of genmaicha

Fresh mint tea 35
Fresh mint leaves petals infused tea served with honey,
ginger and lemon

Japanese sencha 60
Mellow, sappy & full of spring leaf freshness of classic
Japanese green tea with satisfying thick texture

Chamomile 35
Handpicked whole chamomile flowers with
summery, floral & fragrant taste

Black currant & hibiscus 40
Amazingly bold, sweet berry & floral aroma

De-caffeinated ceylon 48
Tangy & malty with sweet, dried fruit note

Earl grey 40
Subtle & light black tea brighten with fresh citrus

Jasmin silver needle 58
Soothing jasmine & summer fruit with classic
white tea flavour of cucumber and melon

C O F F E E

Espresso single 28
Espresso double 38
Americano 30
Latte 32
Cappuccino 32
Matcha latte 48

المقبلات

٣٢	فول الصويا الأخضر (إدمامي) مع ملح البحر مالدون (ن)
٣٥	فول الصويا الأخضر (إدمامي) مع صوص الثوم الحار منزلي الصنع (ن)
٢٤٨	سلطة لوبستر سوموسان الكلاسيكية
٦٨	سلطة بيبي لبيف مع الفاصوليا الفرنسية بصلصة الشيف بوبا السرية (ن)
١١٥	سلطة كينوا سوموسان المقرمشة مع المانجو المشوي والحمص والفاصوليا (ن)
١٢٨	سلطة البط المقرمشة مع الأعشاب و الأوراق النباتية مغطاة بالمان وصوص الهويسين
٦٢	سلطة الذرة الحلوة المقرمشة مع صلصة الكمأة يوزو (ن)
١٢٠	تونة تاتاكي محمص مع صلصة وافو
١٣٠	شرائح يلو تيل رفيعة مع صلصة الكمأة يوزو المخفلة
٧٥	سمك السلمون المشوي مع صلصة يوزو بونزو
١٦٨	لحم بقر واغيو محمص مع صلصة بونزو الحارة
٥٢	كوروكي سمك القد الأسود مع صلصة ميسو الخردل
١١٨	تاكو الذرة مع لحم بقر واغيو ٤ قطع
٨٥	أرز سوشي مقرمش مع السلمون الحار بالتارتار ٤ قطع
٩٥	تمبورا روبان مع صلصة اليوزو الكريمة الحارة
٦٨	دجاج كاراج مع صلصة جوتشوجانج مغطاة بالكاجو المحمص
٦٥	حبار كاراج مع صلصة يوزو كوشو الكريمة
١٠٥	روبيان وسابي مع صلصة المانجو الذهبية والباشن فروت
١٢٠	جيزا صنع منزلي ٤ قطع
٧٨	واغيو
٦٠	روبيان
٩٠	دجاج حار
٩٠	بيتزا أرز السوشي المقرمشة
٦٩٠	سمك السلمون فيوريك
٢٣٥	كافيار أسود ٥٠ جم
	كينج كراب

الحساء

٣٥	شورية الميسو
٣٥	شورية الميسو الحارة

الأطباق الرئيسية

٢١. سمك القد الأسود المتبل بالمييسو على مدار ٢٤ ساعة
- ٦٥ توفو مقلي مع فطر شيتاكي وترياكي حار
١٩. سمك سيباس مشوي مع شيشيمي بونزو
٣٦. لوبستر مشوي مع صلصة الكريمة الحارة
٣٥. كينج كراب كامتشاتكا مشوي مع صلصة الكريمة الحارة
- ٧٨ دجاج كوشياكي مع صلصة تريايكي
- ١٤٨ بيبي تشيكن ميسو
- ساندويتش ياباني بخبز الحليب مع بطاطا مقلية والكمأة (ترافل فرايس)
٣١٥ فيليه واغيو
١٣. فيليه دجاج
- ٢٤٥ لحم الضلع المتبل ٤٨ ساعة (بطيئة الطهي تذوب في فمك)
٣٥. واغيو تندرلوين يقدم مع بونزو وصلصة الكمأة الكريمة بالمييسو والفلفل الأسود
- شريحة لحم واغيو مع تريايكي حار
٣٩. درجة ٥
٥٩٥ درجة ٩

نودلز وأرز

- ٥٥ نودلز سوبا الحنطة السوداء مع الخضار (ن)
- ٥٥ يايكي أودون (ن)
٥. أرز مقلي بالخضروات (ن)
٢. أصف: دجاج
٢٥ روبان
٤٨ لحم واغيو بقري

خضروات

- ٤٥ نبات الهليون المشوي الميسو الجاف (ن)
٤. خضروات مشكلة سوتيه (ن)
٥. فطر ياباني سوتيه (ن)

ماكي (النبيء)

٦٥	رول البيمارل – سمك السلمون والأفوكادو ورقائق التمبورا
٧٨	بوبا رول – سمك سيباس ، ورقائق التمبورا و جالابينو الكمأة
٦.	رول السلمون والأفوكادو
٦٨	رول سكالوب حار
١١٥	تونة حارة مع وسابي توبيكو
١١.	رول تي اند تي
٧٨	هاماتشي حار مع كينوا مقرمشة

ماكي (مطبوخ)

١١.	رول كاليفورنيا مع لحم الكراب كامتشاتكا
١١.	كاليفورنيا حار مع وسابي توبيكو
٧٨	رول روبان تمبورا
٤.	رول نباتية (ن)
١١.	رول سوموسان الدوحة، سلمون أبوري مع روبان تمبورا ونبات الهليون مغطاة بالذقة
١١.	رول لحم بقري حار و روك روبان
١١.	رول السوفت شيل كراب
٨.	لفائف إيزوبي ماكي مع سمك السلمون تارتار ، صلصة أوناغبي يوزو
٨٥	رول جبنة السلمون المقرمشة
١٤٥	كينج كراب تمبورا رول
١٨٥	رول لحم واغيو و تورو مغطى بالكمأ
٧٨	لفائف أوناجبي تمبورا مع الروبان والأفوكادو

وساشيمي ٣ قطع

١٢.
٥٥
٧.
٩٥
٧٥
٩٨
٨.
٩٥
٥٥
٥.

نيجيري قطعة واحدة

٥.
٢٥
٣.
٣٥
٣٥
٤٨
٣.
٣٨
٢٨
٢.

نيجيري وساشيمي

كينج كراب
سمك السلمون الاسكتلندي
سمك الذيل الأصفر
سمك الانقليس
بلو فين تونا
التونة الدهنية
هوكايدو سكالوب
سكالوب حار
سمك سيباس
روبان

أبوري

٥٥
٢٨
٦.

تورو مع فطائر فوا جرا

سمك السلمون مع إيكورا

واجيو A9 بالكافيار

الحلويات

٦٨	سوموسان شوكولاتة فندان
٥٥	فتات السمسمة الأسود والأبيض مع آيس كريم السمسمة الأسود
٤٨	بودنغ التمر اللزج مع آيس كريم الفانيليا
٤٨	كعكة الشاي الأخضر والموز مع الكراميل المملح وآيس كريم الفانيليا
٥٥	توت مشكل مخبوز مع آيس كريم وعشب الليمون
٦٠	براونني ماتشا مغطاة بآيس كريم شوكولاتة
١٨	سكوب واحد من الآيس كريم (منزلي الصنع) الخيارات: فانيليا ، شاي ماتشا الأخضر ، فستق ، سمسمة أسود ، فراولة ، مانجو
٦٨	موتشي ٣ قطع الخيارات: مانجو ، شاي أخضر ماتشا أو كراميل مملح
٥٨	أناناس بالشوكولاتة البيضاء
٢٥٠	طبق للمشاركة من الحلويات والفواكه

شاي		موكتيلز	
٢٨	خلطة سوموسان ماتشا يابانية متوازنة مليئة بنكهة الأرز البني المحمص من جينمايشا	٥٠	سوموكولادا عصير أناناس طازج ، عصير جوافة ، كوكو لوبيز ، شراب جوز الهند
٣٥	شاي النعناع الطازج شاي منقوع بأوراق النعناع يقدم مع العسل والزنجبيل والليمون	٥٥	يوزو ناشي عصير الليمون و النعناع الطازج ، هريس الكمثرى ، شراب الفانيليا و عصير يوزو
٦٠	سندا يابانية ناعمة ورقيقة ومليئة بنضارة أوراق الربيع للشاي الأخضر الياباني الكلاسيكي	٤٨	أكاي فوجي عصير برتقال طازج ، هريس باشن فروت، هريس الفراولة ، شراب تايلاندي صنع منزلي
٣٥	البابونج أزهار البابونج الكاملة المنقاة بعناية بطعم أزهار الصيف الرائعة	٦٠	إيكسير عصير رمان طازج ، هريس الفراولة ، عصير اليوزو ، شراب الريحان
٤٠	الكشمش الأسود والكرديه التوت الحلو برائحة الزهور بشكل مثير للدهشة	٤٨	مارجريت حارة عصير تفاح طازج ، زنجبيل ، هلابينو ، زعتر ، ليمون
٤٨	سيلان خالي من الكافيين منعش مع الفواكه الحلوة المجففة	٦٥	ساكيتيني غازي توت بري طازج ، توت أزرق ، عصير ليمون نعناع ، ساكي غير كحولي ، صودا
٤٠	شاي إيرل جراي الشاي الأسود الخفيف و مخفف بالحمضيات الطازجة	٥٥	اسبرسو نون اسبريسو ، ايس كريم فانيليا ، شراب الفانيليا
٥٨	ابرة الياسمين الفضية فاكهة الصيف مع الياسمين بنكهة الشاي الأبيض الكلاسيكي من الخيار والبطيخ	٤٥	شاي سوموسان المثلج كركديه وشاي الكشمش الأسود ، شراب الفانيليا منزلي الصنع

قهوة		ماء و مشروبات غازية	
٢٨	اسبريسو سينجل	٤٢ / ٣٢	أكوابانا ٥٠٠ مل / ١٠٠٠ مل
٣٨	اسبرسو دبل	٤٢ / ٣٢	سان بيليجرينو ٥٠٠ مل / ١٠٠٠ مل
٣٠	أمريكانو	٣٢	كوكا كولا / دايت كولا / فانتا
٣٢	لاتيه	٣٢	سيراييت / جنجر أيل
٣٢	كابتشينو	١٢٠	ساكي جكيكان الخالي من الكحول
٤٨	ماتشا لاتيه	٥٨	اساهي الخالي من الكحول