

## 前菜 | APPETIZER

本日の一品

TODAY'S DISH

## 御造り | SASHIMI

松皮ガレイ薄造り

ポン酢、紅葉オロシ、万能ねぎ、酢橘

THINLY SLICED PINE BARK FLOUNDER

## お椀 | SOUP

味噌汁

MISO SOUP

## 焼き物 | GRILL

道産ツブ貝つぼ焼き

GRILLED WHELK IN A JAR

## 煮物 | HOT DISH

ハーブ豚柔らか煮 根菜添え

HERBED PORK TENDERLOIN

WITH ROOT VEGETABLES

## 揚げ物 | FRIED

タラバガニ湯葉包み揚げ

ししとう、レモン、香り塩

FRIED KING CRAB WRAPPED IN YUBA

SHISHITO PEPPERS, LEMON, AROMATIC SALT

## メイン | MAIN

握り寿司8貫

中トロ、平目、赤身、帆立、牡丹海老

キングサーモン、雲丹、イクラ

8 PIECES OF NIGIRIZUSHI

MEDIUM FATTY TUNA, FLATFISH,

RED MEAT, SCALLOP, PEONY SHRIMP

KING SALMON, SEA URCHIN, SALMON ROE

## デザート | DESERT

柚子シャーベット

YUZU SHERBET

ReRa

SUSHI

¥24,860

サービス料・消費税込

**SUSHI DINNER**  
**COURSE MENU**

**EXCELLENT PRODUCER CONFERENCE 2024**