

前菜 | APPETIZER

本日の一品

TODAY'S DISH

御造り | SASHIMI

中トロ刺し盛

SASHIMI OF MEDIUM FATTY TUNA

お椀 | SOUP

味噌汁

MISO SOUP

焼き物 | GRILL

道産キンキの雲丹焼き

GRILLED KINKI OF HOKKAIDO

WITH SEA URCHIN

煮物 | HOT DISH

ハーブ豚のセイロ蒸し 彩野菜、ポン酢

HERB PORK STEAMED IN A SILO

COLORING VEGETABLES, PONZU

揚げ物 | FRIED

蝦夷鮑香り揚げ

酢橘、香り塩

DEEP-FRIED EZO ABALONE WITH AROMA

VINEGARED CITRUS FRUITS, AROMATIC SALT

メイン | MAIN

握り寿司8貫

カンパチ、トロ、ソイ、キングサーモン

ホッケ、牡丹海老、ツブ貝、塩水ウニ

KAMPACHI, TORO, SOI, KING SALMON

HOKKE, BOTAN SHRIMP, WHELK,

SALT WATER SEA URCHIN

デザート | DESERT

柚子シャーベット

YUZU SHERBET

ReRa
SUSHI

¥37,290

サービス料・消費税込

SUSHI DINNER
COURSE MENU

EXCELLENT PRODUCER CONFERENCE 2024