

前菜 | APPETIZER

本日の一品

TODAY'S DISH

御造り | SASHIMI

御造り盛り合わせ3種

3 KINDS OF ASSORTED SASHIMI

酢の物 | VINEGAR

本ズワイガニ

レモン、蟹酢

SNOW CRAB

焼き物 | GRILL

海鮮バター焼き夏野菜添え

BUTTER-ROASTED SEAFOOD

WITH SUMMER VEGETABLES

煮物 | HOT DISH

北海道産合鴨の治部煮根菜と共に

HOKKAIDO DUCK WITH

JIBE-NIMONO ROOT VEGETABLES

揚げ物 | FRIED

香り揚げ、北海道産キノコと共に

DEEP-FRIED HOKKAI TIGER

PRAWNS WITH AROMA AND

HOKKAIDO MUSHROOMS

メイン | MAIN

北海鮭のハラコめしいくら添え

漬物、お椀

HOKKAI SALMON HARAKO MESHU

デザート | DESERT

羊蹄メロン

YOTEI MELON

Sisam

JAPANESE RESTAURANT

¥16,000

サービス料・消費税込

JAPANESE DINNER
COURSE MENU

EXCELLENT PRODUCER CONFERENCE 2024