

## 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

本ズワイガニと毛ガニ  
レモン、蟹酢  
SNOW CRAB AND HAIR CRAB

## 焼き物 | GRILL

焼き物GRILL  
北海道黒毛和牛ニセコ味噌焼き旬菜添え  
HOKKAIDO BLACK WAGYU BEEF  
NISEKO MISO-GRILLED WITH  
SEASONAL VEGETABLES

## 揚げ物 | FRIED

北海車海老とタラバガニの  
香り揚げ、北海道産キノコと共に  
HOKKAI TIGER PRAWNS AND  
KING CRAB FRIED WITH AROMA  
AND HOKKAIDO MUSHROOMS

## 食事 | MEAL

ウニクラご飯  
漬物、お椀  
RICE COOKED WITH SEA URCHIN  
AND SALMON ROE

## デザート | DESERT

羊蹄メロンと雷電西瓜 盛り合わせ  
YOTEI MELON AND  
HOKKAIDO WATER MELON

**Sisam**  
JAPANESE RESTAURANT

¥19,800  
サービス料・消費税込

**JAPANESE DINNER  
COURSE MENU**

**EXCELLENT PRODUCER CONFERENCE 2024**