

Sisam

JAPANESE RESTAURANT

前菜盛り合わせ | HORS D'OEUVRE

季節の小鉢盛り合わせ

ASSORTED SEASONAL APPETIZERS

御造り | SASHIMI

厳選お造り盛り合わせ

SELECTED ASSORTED SASHIMI

蟹 | CRAB

ズワイガニとタラバガニ盛り合わせ 蟹酢 レモン

ASSORTED SNOW CRAB AND KING CRAB

焼き物 | GRILL

海鮮のホワイトソース味噌仕立て焼き 季節の野菜添え

SEAFOOD IN MISO WHITE SAUCE

温もの | HOT

近海産キンキの蕪蒸し雲丹餡かけ

STEAMED INSHORE KINKI WITH TURNIP

AND CLOUD-TAN BEAN PASTE

食事 | SIGNATURE BOWL

キングサーモンとイクラ小丼 漬物、お椀

KING SALMON AND SALMON ROE RICE BOWL

特製デザート | DESSERT

イチゴと柚子キャビアのライスプリン

YUZU RICE PUDDING WITH STRAWBERRY

酒一合付き SERVED WITH ONE GLASS OF THE SAKE

¥18,090 (¥19,900)

メニューに記載のある丸括弧内の料金は、
消費税が含まれた金額になります。

PRICE WITHIN BRACKETS IS INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX.

食品はすべて、アレルギーが存在する場所で調理されています。
アレルギーや不耐性、特別な食事要件がある方々で、
使用食材について知りたい方は、管理担当者に尋ねてください。
ALL PRODUCE IS PREPARED IN AN AREA WHERE ALLERGENS ARE
PRESENT. FOR THOSE WITH ALLERGIES, INTOLERANCES AND SPECIAL
DIETARY REQUIREMENTS WHO MAY WISH TO KNOW ABOUT THE
INGREDIENTS USED, PLEASE ASK A MEMBER OF THE MANAGEMENT TEAM.