

Sisam

JAPANESE RESTAURANT

特選一品 | HOKKAIDO DELIGHTS

厳選毛ガニ、タラバガニ、 ズワイガニ盛り合わせ Hairy Crab, King Crab and Snow Crab	¥13,564 (¥14,920)
ズワイガニ盛り合わせ Snow Crab Platter	¥5,655 (¥6,220)
刺身盛り合わせ3種 (1-2人前) Assorted 3 Kinds of Sashimi (for 1-2 persons)	¥5,091 (¥5,600)
刺身4種盛り合わせ (3-4人前) Assorted 4 Kinds of Sashimi (3-4 servings)	¥11,300 (¥12,430)

おつまみ | MINI BITES

枝豆 Edamame	¥1,000 (¥1,100)
キムチ Kimchi	¥1,000 (¥1,100)
ズワイガニバケット Snow Crab w/ Baguette Slices	¥2,273 (¥2,500)
北海道名物ラーメンサラダ Hokkaido's Famous Ramen Salad	¥2,045 (¥2,250)
ミニ豆腐サラダ Mini Tofu Salad	¥1,364 (¥1,500)
ミニ海藻サラダ Mini Seaweed Salad	¥1,364 (¥1,500)
ツナとアボカドのタルタル Tuna and Avocado Tartare	¥3,291 (¥3,620)
ニセコ焼き餃子 (3種2個) Niseko Yaki Gyoza (3 kinds, 2 pc)	¥1,809 (¥1,990)
ソフトシェルクラブ Soft-shell Crab	¥2,909 (¥3,200)

揚げ物 | FRIED

北海道鶏ザンギ Hokkaido Chicken Zangi	¥2,000 (¥2,200)
海鮮と野菜の盛り合わせ Assorted Seafood and Vegetables	¥4,545 (¥5,000)
真狩ハーブポークの野菜炒め Fried Makkari Herb Pork with Vegetables	¥3,000 (¥3,300)

焼き物 | GRILL

ホッケの開き炙り焼き Seared Mackerel	¥3,182 (¥3,500)
キングサーモンの塩焼き King Salmon	¥3,545 (¥3,900)
北海道産帆立のバター焼き Hokkaido Scallops with Butter	¥3,136 (¥3,450)

ベジタリアン | VEGETARIAN

大豆ミートの麻婆豆腐 Mapo Tofu with Soy Meat	¥2,273 (¥2,500)
野菜の天ぷら盛り合わせ Assorted Vegetable Tempura	¥2,500 (¥2,750)
豆腐のステーキ Tofu Steak	¥2,827 (¥3,110)

食事 | SIGNATURE RICE BOWL

ライスセット Rice Set (rice, soup, pickles)	¥1,130 (¥1,250)
サーモンイクラ丼 Salmon and Salmon Roe	¥5,636 (¥6,200)
うなぎ "Unagi" Sea Eel	¥6,818 (¥7,500)

デザート | HOMEMADE DESSERT

苺と抹茶のムース Strawberry and Matcha mousse	¥1,227 (¥1,350)
抹茶パウンドケーキ バナナアイスクリーム添え Matcha Cake served with Vanilla Ice Cream	¥1,227 (¥1,350)
苺ショートケーキ Strawberry short cake	¥1,363 (¥1,500)
ゆずシャーベット Yuzu Sorbet	¥790 (¥870)
抹茶アイスクリーム Matcha Ice Cream	¥900 (¥990)
バナナアイスクリーム Vanilla Ice Cream	¥900 (¥990)

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.

À LA CARTE MENU