

Sisam

JAPANESE RESTAURANT

Dinner Menu À la carte

おつまみ / Mini Bites

枝豆
Edamame
¥909 (¥1,000)

キムチ
Kimchi
¥909 (¥1,000)

お刺身3種盛り合わせ
(1-2人前)
Assorted 3 kinds of Sashimi
(for 1-2 persons)
¥5,090 (¥5,600)

焼き物 / Grill

ホッケの炙り焼き
Hokkaido Seared Mackerel
¥3,182 (¥3,500)

キングサーモンの塩焼き
King Salmon
¥3,545 (¥3,900)

ニセコ焼き餃子(6個)
Niseko Yaki Gyoza (6 pieces)
¥1,818 (¥2,000)

揚げ物 / Fried

自家製北海道産鶏ザンギ 特製柚子アイオリソース
Hokkaido Fried Chicken Zangi
served with Aioli Sauce
¥2,000 (¥2,200)

海鮮と野菜の天ぷら盛り合わせ
Assorted seafood and vegetable Tempura
¥4,545 (¥5,000)

ソフトシェルクラブの唐揚げ 特製柚子アイオリソース
Soft Shell Fried Crab
served with Aioli Sauce
¥2,909 (¥3,200)

食事 / Signature Rice Bowl

味噌汁、漬物付き
served with pickles and miso soup

ライスセット
Rice Set
¥1,130 (¥1,250)

サーモンいくら丼
Salmon and Salmon Roe
¥5,636 (¥6,200)

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)

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、アレルギー不耐性、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、管理担当者にお尋ねください。

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.