

Sisam

JAPANESE RESTAURANT

ディナーメニュー

ミナ MINA

先付け/ APPETIZER

本日のひとしな
Amuse Broche of the Day

お造り/SASHIMI

新鮮な海の幸盛り合わせ(3種) あしらい彩々
3 kinds of Sashimi

焼き物/GRILLED DISH

季節の鮮魚の特製胡麻味噌焼き 旬菜の香り揚げ添え
Grilled Seasonal Fish with Deep-fried vegetables
Original Sesame Miso Sauce

箸休め/REFRESHMENT

手作り卵豆腐 雲丹餡かけ
Homemade steamed Egg Custard with Sea Urchin Sauce

煮物/SIMMERED DISH

三大蟹のひろうす 青さ海苔の香り
Homemade Crab and Tofu Dumpling Flavor of dried Sea Lettuce

食事/RICE

季節の御飯、香の物、お椀
Seasonal Rice, Japanese Pickles, Miso Soup

水菓子/DESSERT

Dessert of the Day

¥6,000

追加料金3,000円にて海の幸盛り合わせ(5種)、茹で毛蟹、雲丹イクラ小丼に変更できます。
5 kinds of Sashimi and Boiled Horsehair Crab with Sea Urchin and Salmon Roe mini Rice Bowl can be Changes
to your Sushi plate for an additional JPY3,000.

当レストランでは国産米を使用しております

Hilton Niseko Village supports local business by using Domestic grown rice.

表記料金には別途、8%の税金と13%のサービス料を申し受けます。

食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。

8% tax and 13% service charge will be added to the total amount.

For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about
food ingredients used, please ask Manager.