



GRAND BLISSEN HOTEL
JOZANKEI

9月1日～11月30日

MENU

お誘い (和)

Boiled Rice Eggplant Hollandaise Boiled Kasube
米茄子オランダ煮 カスベの煮付け

お造り (和)

2 kinds of SASHIMI - Bluefin tuna, Hokkaido scallops in shell-
本鮪 北海道産帆立殻盛り

蒸し料理と魚介 (中華)

2 kinds of dim sum
- Guangdong Shumai -
- Purple potato net spring rolls with plum sauce -

飲茶2種 かんとうしゅうまい 広東焼売 紫イモ網春巻き プラムソース

Ohama Miyako Pumpkin and Shrimp with Crab Bean Paste
大浜みやこ南瓜と海老の蟹餡掛け

肉料理 (洋)

Roasted 'Tokachi herb beef'
(Japanese sauce / salt / horseradish cream)
十勝ハーブ牛 ローストビーフ
三種のアクセント
(和風ソース・塩の花・レフォールクリーム)

べの一品 (和)

Salmon salmon roe small rice bowl and red mushroom soup
鮭いくら小丼と 茸の赤出汁

夢の続き (洋)

Chestnut ice cream and cafe jelly served with mascarpone cream
栗のアイスとカフェのジュレ マスカルポーネのクリーム

上記の献立は一例です。仕入れ状況により変わりますのであらかじめご了承ください