



**GRAND BLISSEN HOTEL**  
JOZANKEI

9月1日～11月30日

MENU

お誘い (和)

Autumn eggplant, grated porcini mushrooms simmered in chrysanthemums

秋茄子 ポルチーニ茸の菊花煮おろし

お造り (和)

2 kinds of SASHIMI Yellowtail slices, scallops

寒鰯薄造り 帆立

イノベータィブ中華 (中)

Fried shrimp Hunan style

海老フリット 湖南風

Snow crab and egg roll fried

ズワイガニ 卵巻き変わり揚げ

Shark fin and mushroom stew

フカヒレとキノコの煮込み

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)

Mushroom rice final dish

茸の炊き込みご飯 止め椀

夢の続き (洋)

Pear tart with vanilla ice cream

洋梨のタルト バニラアイス

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