



GRAND BLISSEN HOTEL
JOZANKEI

9月1日～11月30日

MENU

お誘い

Assorted Autumn Appetizers

秋の前菜盛合わせ

お造り

Sashimi – Two Varieties

鮪・カンパチ お造り 2種盛合わせ

モダンチャイニーズ

Steamed Shrimp Dumpling in Soup

海老蒸し餃子 スープ仕立て

Layered Steamed Kinki (Rockfish) and Eggplant with Bottarga Sauce

きんきと茄子の重ね蒸し からすみソース

お口直し

Apple Sorbet with Blueberry Sauce

林檎のソルベ ブルーベリーソース

メイン料理

Tokachi Herb Beef Prime Rib Roast

(Japanese sauce / salt / horseradish cream)

十勝ハーブ牛 プライムリブロースト

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

Salmon Roe Mini Rice Bowl

いくら小丼

夢の続き

Chestnut Tiramisu with Coffee Jelly

栗のティラミス コーヒージュレ