



GRAND BLISSEN HOTEL
JOZANKEI

9月1日～11月30日

MENU

お誘い An Invitation to Autumn

Autumn Appetizer Platter

秋の前菜盛合わせ

お造り Assorted Seasonal Sashimi

Assorted Seasonal Sashimi (Two Varieties)

刺身 2種盛合わせ

モダンチャイニーズ Modern Chinese

Crispy Fried Greenling with Fragrant Osmanthus Honey Sauce

アイナメ香味揚げ 金木犀蜜ソース

Seafood and Lily Bulb Shumai with Purple Sweet Potato "Tsukimi" Paste

海鮮入り百合根シュウマイ 紫いも月見ペースト

お口直し Palate Cleanser

Grape Sorbet

葡萄のソルベ

メイン料理 Main Dish

“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 Signature Rice

Hokkaido Salmon and Ikura Rice Bowl, Chazuke Style with Salmon Flake Dashi

鮭 いくらの北海親子小丼 茶漬け仕立て～追い鮭節だし～

夢の続き Dessert

Hotel Special Seasonal Dessert

特製季節のデザート

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