



# GRAND BLISSEN HOTEL

JOZANKEI

## お誘い (洋)

Marinated Hokkaido mozzarella cheese and vegetables - Caprese style -  
北海道モッツァレラチーズと野菜のマリネ カプレーゼ仕立て

## お造り (和)

2 kinds of SASHIMI

2種盛り合わせ

## 蒸し物 (中華)

Shrimp and crab steamed dumpling with chili sauce

— 乾焼水晶蝦餃 —

海老とズワイ蟹の水晶包み チリソース

## 魚料理 (中華)

Steamed flounder and abalone with Longjing tea flavor

— 龍井香蒸鮮魚 —

鮧と鮑 龍井茶の香り蒸し

## 肉料理 (洋)

Roasted 'Tokachi herb beef'

(Japanese sauce and salt and 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)

## 鮨の一品 (和)

SUSHI and Japanese soup

握り寿司

止椀 蛤と筍のお吸い物

## 夢の続き (洋)

Chocolate brulee with strawberries

チョコレートのブリュレ 苺を添えて

上記お献立は一例です。仕入れ状況により替わりますので予めご了承ください。