



GRAND BLISSEN HOTEL
JOZANKEI

3月1日～5月31日

MENU

お誘い (和)

Sakura tofu with real snow crab and abalone with dashi soup
桜豆腐 本ズワイガニ 鮑添え 白美味出汁

お造り (和)

2 kinds of SASHIMI - Sakura sea bream, main tuna
桜鯛 本鮪

蒸し料理と魚介 (中華)

2 pieces of dim sum - Drooling Chicken Crab Rangoon-
点心2点盛り よだれ鶏 クラブラングーン

Steamed clams and Kinka ham with safflower soup
蛤と金華ハム紅花蒸し スープ仕立て

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)

Rice cooked with wild vegetables, cherry shrimp, and whitebait
山菜炊き込み御飯 桜エビ しらす添え

夢の続き (洋)

Berry and white chocolate bavarois lemon jelly
ベリーとホワイトチョコレートのババロア レモンジュレ

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