



GRAND BLISSEN HOTEL
JOZANKEI

3月1日～5月31日

MENU

お誘い (和)

Spring Landscape of Mountains and Seas – Jelly Assortment
山海の春景色 ゼリー寄せ

お造り (和)

Bluefin Tuna with Botan Shrimp and Today's Special
本鮪 牡丹海老と本日の一品

モダンチャイニーズ (中)

Deep-Fried Ainame with Aromatic Vegetable Sauce
アイナメの唐揚げ 香味野菜のソース

Sakura Trout with Sweet Potato Harusame and Garlic Butter Steamed Fish Sauce
桜鱒とさつまいも春雨 ガーリックバター蒸し魚露ソース

お口直し

Apple Sorbet with Fruit Soup Presentation
リンゴのソルベ フルーツのスープ仕立て

肉料理 (洋)

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 (和)

Steamed Rice with Sakura Shrimp and Asari Clams, Served with a Concluding Soup
桜海老と浅利の炊き込みご飯 止め椀

夢の続き (洋)

Panna Cotta with Berries and Graham Beck Jelly
パナコッタ ベリー添え グラハムベックのジュレ

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