



**GRAND BLISSEN HOTEL**  
JOZANKEI

3月1日～5月31日

MENU

お誘い

Assorted Spring Appetizers

春の前菜盛合わせ

お造り

Sashimi – Two Varieties

本鮪・桜鯛 お造り 2種盛合わせ

モダンチャイニーズ

Garlic Shrimp & Crispy Coconut Fried Shrimp

ガーリックシュリンプ&海老のココナッツ揚げ

Snow Crab and Pressed Tofu Simmered in Rausu Sea Salt Broth

ズワイガニと押し豆腐 羅臼の塩煮込み

お口直し

Apple Sorbet

林檎のソルベ

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

Chirashi Sushi (Assorted Sushi Rice Bowl) made with Hokkaido “Nanatsuboshi” Rice

ちらし寿司 北海道産ななつぼし

夢の続き

Black Sesame Pudding served with Warabi Mochi

黒胡麻のプリン わらび餅添え

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