



GRAND BLISSEN HOTEL
JOZANKEI

6月1日～8月31日
MENU

お誘い (和)

Milk tofu and colorful vegetables
with corn mousse and chicken broth jelly and boiled abalone
牛乳豆腐と彩り野菜の冷製仕立て
玉蜀黍のムースと鶏出汁のジュレ、鮑の柔らか煮を添えて

お造り (和)

2 kinds of SASHIMI
季節の二種盛り合わせ

蒸し物 (中華)

Steamed scallop wrapped with crab and shark fin sauce
- 蟹肉魚翅雲吞 -
帆立のワンタン 蟹とフカヒレのソース

魚料理 (中華)

- 清蒸香味双鮮鮮 -
Steamed globefish, shrimp and summer vegetables with Shaoxing wine flavor
真フグと海老、夏野菜の紹興酒蒸籠仕立て

肉料理 (洋)

Roasted 'TOKACHI herb beef'
(Japanese sauce and salt and horseradish cream)
十勝ハーブ牛のローストビーフ
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)

鰻の一品 (和)

SUSHI with salmon roe
海鮮生巻き寿司いくら乗せ
Japanese soup with conger eel
清汁仕立て 穴子白焼新蒸

夢の続き (洋)

Mango pudding and mango fruit
マンゴープリン マンゴの果実を添えて