



GRAND BLISSEN HOTEL
JOZANKEI

6月1日～8月31日

MENU

お誘い (和)

Seasonal jelly-style tofu & Soft boiled abalone

初夏のゼリー豆腐 鮑の柔らか煮

お造り (和)

3 kinds of SASHIMI - Striped mackerel, shark mackerel, bluefin tuna-

刺身三種盛り合わせ 縞鯵 鮫鰈 本鮪

蒸し物 (中華)

3 kinds of dim sum

- Shrimp Chili Sauce-

- Nanbu chicken -

- crab claw wonton -

飲茶3種 大海老チリソース 南部鶏 カニ爪ワンタン

魚料理 (中華)

Conger eel with sweet lemon sauce

鱧 スイートレモンソース

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)

Hitsumabushi of eel with Ochazuke

鰻ひつまぶし お茶漬け

夢の続き (洋)

Peach Compote Seasonal Sorbet

桃のコンポート 季節のソルベ

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