



GRAND BLISSEN HOTEL
JOZANKEI

6月1日～8月31日

MENU

お誘い (和)

Asparagus from Hokkaido with jelly
北海道産アスパラ ゼリー寄せ

お造り (和)

3 kinds of SASHIMI tuna octopus white fish
本鮪 活蛸 本日の白身魚

蒸し料理と魚介 (中華)

2 pieces of dim sum Fragrant steamed white fish with green onion and ginger sauce

Deep-fried shrimp kadaif

点心2点 白身魚の香り蒸し 葱と生姜のソース
海老カダイフ巻き揚げ

Grilled eel with sesame sauce

うなぎの白焼きゴマソース

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)

Rice cooked with edamame and kelp soup

昆布出汁の枝豆炊き込みご飯 止め椀

夢の続き (洋)

Gateau chocolate vanilla ice cream

ガトーショコラ バニラアイス

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