



GRAND BLISSEN HOTEL
JOZANKEI

6月1日～8月31日

MENU

お誘い

Assorted Summer Appetizers

夏の前菜盛合わせ

お造り

Premium Selection of Bluefin Tuna and White Fish Sashimi

本鮪・厳選の一品 2種盛合わせ

モダンチャイニーズ

Spiced Fried Pike Conger with Black Vinegar Mustard Sauce

鱧のスパイス揚げ 黒酢マスタードソース

Steamed Scabbard Fish with Aromatic Herbs and Lemon

太刀魚の香味レモン蒸し

お口直し

Peach Sorbet with Blueberry Sauce

桃のソルベ ブルーベリーソース

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

Rice with “Yuba” (Tofu Skin) and Simmered Clams

あさり佃煮の東寺御飯

夢の続き

Panna Cotta with Red Berry Sauce

パンナコッタ 赤い果実のソース