



GRAND BLISSEN HOTEL
JOZANKEI

12月1日～2月29日

MENU

お誘い (和)

Steamed Monkfish Turnip with Monkfish Liver

鮫鱈 (あんこう) のかぶら蒸し 鮫肝 (あんきも) 添え

お造り (和)

2 kinds of SASHIMI - Grilled Menuki and seasonal white fish from Hokkaido-

北海道産 炙りメヌキと旬の白身魚

蒸し料理と魚介 (中華)

北海道産ホタテ貝の豆鼓蒸し

- Hokkaido scallops steamed with beans -

ブリの黒酢炒め

Stir-fried yellowtail with black vinegar

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)

Gomoku rice cooked with Yumepirika from Hokkaido

北海道産ゆめぴりかの五目炊き込みご飯

夢の続き (洋)

Black sesame creme brûlée

黒ゴマのクレームブリュレ

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