



GRAND BLISSEN HOTEL
JOZANKEI

12月1日～2月28日

MENU

お誘い (和)

Artisanal Tofu with Braised Monkfish and Liver Sauce

手造り豆腐 鮫鱈含ませ 肝ソース

お造り (和)

Sashimi Trio Platter - Bluefin Tuna, Botan Shrimp, and Chef's Special Selection of the Day

寒鰯薄造り 帆立

モダンチャイニーズ (中)

Scallop Tempura with Black Sesame Crust

ホタテの黒胡麻 変わり揚げ

Steamed Cod with Fragrant Herbs and Homemade Chili Oil Sauce

真鱈香味蒸し 自家製辣油のソース

お口直し

Blood Orange Sorbet with Butterfly Pea Jelly

ブラッドオレンジのソルベ バタフライピーのジュレ

肉料理 (洋)

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 (和)

Crab Rice with Hokkaido Nanatsuboshi and Miso Soup

北海道産ななつぼしの蟹ご飯 止め椀

夢の続き (洋)

Tiramisu Infused with Tia Maria Aroma

ティラミス ティマリアの香り

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