



GRAND BLISSEN HOTEL
JOZANKEI

1月21日～2月28日

MENU

お誘い

Assorted winter Appetizers

冬の前菜盛合せ

お造り

Sashimi – Two Varieties

鮪・鰯の炙り お造り 2種盛合せ

モダンチャイニーズ

Shrimp and Cream Cheese Spring Rolls

海老とクリームチーズの春巻き

Simmered Ezo Abalone

蝦夷アワビの煮込み

お口直し

Grape Sorbet

葡萄のソルベ

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)

〆の一品

Ginger Rice Cooked with Hokkaido “Nanatsuboshi” Rice

生姜炊込みご飯 北海道産ななつぼし

夢の続き

Chocolate Crème Brûlée with Soft Chocolate Truffle

チョコレートのクレームブリュレ 生チョコ添え