GRAND BLISSEN HOTEL
JOZANKEI

12 月 1 日～2 月 28 日
MENU

お誘い　An Invitation to Autumn
Winter Appetizer Selection
冬の前菜盛合わせ

お造り　Assorted Seasonal Sashimi
Sashimi Selection of Bluefin Tuna & Today's Seasonal White Fish
刺身　２種　本鮪と白身魚

モダンチャイニーズ　Modern Chinese
Golden Threadfin Bream with Spicy and Sour Sauce
金目鯛の酸辣ソース

Snow Crab in Miso Cream, Wrapped in Chinese Pancake
ズワイ蟹の味噌クリーム　中華クレープ包み

お口直し　Palate Cleanser
Apple Sorbet
林檎のソルベ

メイン料理　Main Dish
Grand Blissen Special Prime Rib of Japanese Beef
(Japanese sauce / salt / horseradish cream)
国産牛 GB 特製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　Signature Rice
Assorted Seafood Chirashi Rice Bowl
海鮮ばらちらし寿司

夢の続き　Dessert
Hotel Special Dessert
GB 特製デザート

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