

Four Seasons (9月・10月・11月)

収穫祭

～Dinner Viking Menu～

・ベジタブルバリエーション

・^{たじま}但馬どり^{たじま}と京丹後市マキノ農園さんの梨のマリネ

・本日のオードブル

・秋鯖のスモーク バルサミコ酢風味

・^{たじま}但馬の酒蔵さんの酒粕^{たじまぎゅう}&但馬牛入りカレーとコンディメント

・戻り鰹のカルパッチョ 京のしば漬けドレッシング

・ポークチーズパン粉焼き 赤みそソース

・但馬の野菜と自家製ベーコンのパスタ

・宍道湖のしじみと秋の根菜のピラフ

・ホテルメイドパン ～但馬の米粉パンなど～

・旬のフルーツ&プチケーキ

和菓子 おしるこ

・シャーベット、又はアイスクリーム

・なめ茸の温泉玉子

・油淋鶏

・秋茄子の麻婆風

・山陰の鮮魚 西京焼

・海老と秋野菜の天婦羅

・揚げ豆腐

・鴨と生姜のうどん

・但馬の野菜 せいろ蒸し

・各種おぼんざい

・季節のお漬物

・ジオパーク米 白ごはん

<ライブキッチン>

・低温で焼き上げた自家製ローストビーフ

・にぎり寿司

<スペシャルライブキッチン autumn>

～お一人様1回ずつ ご利用できます(小学生以上)～

・松茸土瓶蒸し

・コーヒー&紅茶

・焙茶

・ジュース各種

・ウーロン茶

オプション料理 (税別)

★但馬牛と黒毛和牛の陶板焼き (¥2,500-)

★蝦夷あわび踊り焼き ※3日前予約 (¥1,800-)

※ 食材の都合により、一部メニュー変更の場合が御座います。悪しからず、ご了承願います。