

Four Seasons Dinner Viking Menu

さんいんかいがん
～山陰海岸 漁港フェア～ (3月・4月・5月)

- ベジタブルバリエーション
 - ^{いなぼ}因幡のかに みそと身のムース
 - 本日のオードブル
 - 鱭のマスタードパン粉焼き
 - 丹後産くろくち貝と^{たじまたけの}但馬竹野産石もずくの Pasta
 - ^{かすみ}香住がに 一杯まるごと使った漁師ピラフ
 - 但馬の酒蔵さんの酒粕と、但馬牛入りカレーとコンディメント
 - フライドチキン ホテルメイドのタルタルソース添え
 - ポークのロースト クミンの香り
 - 但馬のわかめを使った米粉パンなどのホテルメイドパン
 - 旬のフルーツ&プチケーキ、和菓子など
 - シャーベット、又はアイスクリーム
 - 日本海の甘海老 舟盛り
 - 但馬地味噌のあら汁
 - 温泉玉子 新海苔風味
 - 但馬の漁港から届いた干し物
 - ^{はまさか}水揚げ日本一 浜坂漁港のホタルイカかき揚げ
 - 但馬味どりとホワイトアスパラの茶碗蒸し
 - 海老と高野豆腐のしょうがあんかけ
 - 但馬の野菜 せいろ蒸し
 - 各種おぼんざい
 - 蒸し餃子
 - 山菜うどん
 - 季節のお漬物
 - ジオパーク米 白ごはん
- ## ライブキッチン
- 低温で焼き上げたホテル名物ローストビーフ
 - 鮮魚のにぎり寿司
- ## オプション料理 (税別)
- ★鮑の踊り焼き ※3日前予約 (¥1,500-)

※ 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。