

Four Seasons (9月・10月・11月)

収穫祭

～ Dinner Viking Menu ～

- ・鶏の香草揚げ
- ・本日のオードブル
- ・トマトソースのパスタ
- ・魚貝のクリームソース
- ・牡蠣のフィレンツェ風グラタン
- ・飲茶（海老餃子・肉まん）
- ・但馬牛入りカレーとコンディメント
- ・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
- ・シャーベット、又はアイスクリーム

- ・甘海老のお造り
- ・松茸の茶碗蒸し
- ・焼豚
- ・茄子と茸の麻婆
- ・秋鮭の幽庵焼き
- ・魚貝のカルパチョ
- ・茶そば
- ・香住ガニ汁
- ・松茸ご飯
- ・各種おばんざい
- ・季節のお漬物
- ・ジオパーク米 白ごはん

<ライブキッチン>

- ・お母さん但馬牛のローストビーフ
(チケット制)
- ・海老と茸の天婦羅
- ・にぎり寿司

- ・コーヒー&紅茶
- ・焙茶
- ・ジュース
- ・ウーロン茶

オプション料理 (税別)

- ★活け鮑の踊り焼 (¥1,500-)
- ★その日のお造り盛合わせ (¥1,500-)
- ★黒毛和牛の陶板焼き (¥2,500-)



※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。