

# Four Seasons

(3月・4月・5月)

## ～Dinner Viking Menu～ 春のごちそうバイキング

- ・ベジタブルバリエーション
- ・本日のオードブル
- ・春キャベツと桜海老オリーブオイルの香り
- ・蛤とニョッキと但馬野菜のアラクレーム
- ・但馬どり手羽先の照焼きチリペッパー風味
- ・浅利とベーコンのチャウダー
- ・サザエのオープン焼き
- ・ワカサギのフリット
- ・浅利のパスタからすみの香り
- ・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
- ・各種おばんざい
- ・蛸のカルパッチョ
- ・メカジキの照焼き
- ・焼豚もやし
- ・茶碗蒸し
- ・海藻うどん
- ・豆腐田楽木の芽味噌
- ・味噌汁
- ・ジオパーク米 白ごはん
- ・山菜ごはん
- ・季節のお漬物
- ・コーヒー&紅茶
- ・焙茶
- ・ジュース各種
- ・ウーロン茶

### <ライブキッチン>

- ・和牛ローストビーフ【チケット制】
- ・にぎり寿司 ・海老と山菜の天婦羅

### オプション料理 (税別)

- ★黒毛和牛の陶板焼き (¥2,500-)
- ★その日のお造り盛合わせ (¥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。