

Four Seasons

(6月・7月・8月)

～ Dinner Viking Menu ～ 但馬のごちそうバイキング

- ・ベジタブルバリエーション
- ・冷製ラタトゥイユ カルマール フュメ
- ・冷製コーンスープ プチグラス
- ・海老のフルーツ風味
- ・蛸のマリネ バジル風味
- ・レモン風味のカルボナーラ
- ・鶏胸肉のローズマリー風味
- ・蒸し豚キャベツ
- ・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 &ゼリー
- ・シャーベット、又はアイスクリーム

- ・各種おばんざい
- ・お造り三種
- ・手作り豆腐
- ・冬瓜の鶏そぼろ
- ・但馬地魚の干物
- ・温野菜
- ・茶そば
- ・ジオパーク米 白ごはん
- ・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

・キッズコーナー
7月18日～8月31日限定
ポテトフライ たこ焼
ウィンナー ハンバーグ

<ライブキッチン>

- ・炭火焼き 加工牛・栄螺・夏野菜
- ・にぎり寿司 ・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。