

Four Seasons

(9月21日~11月20日)

収穫祭

~Dinner Viking Menu~

- ・本日のおすすすめ料理
- ・スクランブルエッグ イクラ添え
- ・秋鮭と茸の Pasta
- ・鴨パストラミ彩野菜のグレック
- ・牡蠣のフィレンツェ風グラタン
- ・戻り鱈のカルパッチョ
- ・鶏肉とベビー帆立のガーリックオイル煮
- ・ポークのチーズ焼き
- ・春雨サラダ
- ・サラダコンポーゼ
- ・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

- ・甘海老の刺身
- ・松茸の茶碗蒸し
- ・枝豆
- ・茄子の胡麻南蛮
- ・秋鮭の柚子味噌焼き
- ・南瓜そぼろ煮
- ・手作り豆腐
- ・鶏肉と根野菜の煮物
- ・いんげんの胡麻和え
- ・肉じゃが
- ・栗ご飯
- ・味噌汁
- ・季節のお漬物
- ・ジオパーク米 白ごはん
- ・コーヒー&紅茶
- ・焙茶
- ・ジュースとウーロン茶

<ライブキッチン>

- ・黒毛和牛ローストビーフ
(チケット制)
- ・海老と秋野菜の天婦羅
- ・にぎり寿司

オプション料理

- ★黒毛和牛の陶板焼き (¥2,750-)
- ★その日のお造り盛合わせ (¥1,650-)



※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。