

Four Seasons

(~9月20日迄)

~ Dinner Viking Menu ~ 但馬のごちそうバイキング

- 各種おばんざい
- 本日のお造り
- 冷奴べっ甲あんかけ
- 栃の実めん
- 南蛮漬け
- 但馬地魚の干物
- 彩り野菜と豚バラ肉の煮浸し
- 味噌汁
- 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
- ウーロン茶
- 本日のおすすめ料理
- ベジタブルバリエーション
- 蛸のカルパッチョ
- 海老とアロエとフルーツのマリネ
- カプレーゼ ホテル特製ジェノベーゼ
- 青じそレモン風味の明太子パスタ
- 野菜のキッシュ
- 鶏の唐揚げ
- 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

<ライブキッチン>

- 炭火焼き インジェクション牛肉・鮑
- 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-)



• キッズコーナー

7月17日~8月31日限定

ポテトフライ たこ焼

ミートボール野菜あん掛け

ミニオムレツ

※ 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。