

Four Seasons

(11月21日～3月20日)



ごちそうバイキング

～Dinner Viking Menu～

- ・紅ズワイ蟹食べ放題
- ・蟹のグラタン
- ・蟹クリームトマトソース ニョッキ和え
- ・蟹爪コロッケ タルタルソース
- ・鴨パストラミ 林檎入りキャロットラペ
- ・蒸し豚ロースの野菜ナムル添え 胡麻だれ
- ・サラダコンポーゼ
- ・本日のおすすめ料理
- ・但馬牛入りカレーとコンディメント
- ・ホテルメイドパン
- ・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
- ・本日のお造り二種
- ・各種おぼんざい三種
- ・蟹あんかけ茶碗蒸し
- ・寒鰯の塩麴味噌焼き
- ・柚子味噌豆腐
- ・河豚の唐揚げ
- ・牡蠣ごはん
- ・なめこうどん
- ・ジオパーク米 白ごはん
- ・季節のお漬物
- ・お味噌汁
- ・コーヒー&紅茶
- ・温かい焙茶
- ・ジュース
- ・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)
- ・海老と季節野菜の天婦羅
- ・にぎり寿司

※ 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。