

# Four Seasons

(9月1日~10月31日)

## 収穫祭

~ Dinner Viking Menu ~

- ・本日のおすすめ料理
- ・イタリアンカツレツ ピッツァ仕立て
- ・秋鮭と茸の Pasta
- ・鯖スモーク ドライマト添え
- ・牡蠣とほうれん草のグラタン
- ・飲茶二種
- ・海の幸グラス盛り
- ・茸のリゾット モッツァレラ
- ・冷製ローストポークと季節野菜
- ・サラダコンポーゼ
- ・ビーフカレーとコンデュメント
- ・ホテルメイドパン 但馬の米粉パン
- ・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
- ・松茸土瓶蒸し
- ・松茸の茶碗蒸し
- ・黒毛和牛すじの肉じゃが
- ・いんげん 白菜の胡麻和え
- ・烏賊とわけぎの豆腐ドレッシング
- ・秋茄子の旨煮
- ・鮭の酒粕焼き
- ・木ノ子炒め物
- ・金時豆
- ・蓮根のきんぴら  
又は 大学芋
- ・出石そば
- ・栗ご飯
- ・味噌汁
- ・季節のお漬物
- ・神鍋産こしひかり 白ごはん

### < ライブキッチン >

- ・AU ローストビーフ
- ・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。