

Four Seasons (11月1日~3月20日)



ごちそうバイキング

~ Dinner Viking Menu ~

- ・但馬牛のビーフシチュー
- ・紅ズワイ蟹(ボイル)
- ・蟹甲羅入りグラタン
- ・蟹のトマトソースパスタ
- ・蟹爪コロッケ タルタルソース
- ・蟹焼売
- ・タンドリーチキン
- スパイスの香りと季節の野菜
- ・ベジタブルバリエーション
- ・鴨パストラミと冬の但馬野菜
- ・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
- ・バゲット
- ・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
- ・各種おばんざい
- ・蟹餡かけ茶碗蒸し
- ・河豚の白子豆腐
- 但馬産無農薬野菜の天盛り
- ・ぶり大根柚子風味
- ・牡蠣ごはん
- ・出石蕎麦
- ・白ごはん(神鍋産コシヒカリ)
- ・各種お漬物
- ・お味噌汁
- ・コーヒー
- ・紅茶各種
- ・温かい焙茶
- ・オレンジジュース
- ・ウーロン茶

〈ライブキッチン〉

- ・国産牛のローストビーフ
- ・海老と野菜の天婦羅
- ・にぎり寿司