

Four Seasons (9月1日～10月31日)

収穫祭

～Dinner Viking Menu～

・本鮪のプチラタウイユ添え

レモンドレッシングで

・紅ズワイ蟹爪のフラン バジル風味

・秋鮭と茸の Pasta

・ベビー帆立と小海老のリゾット

グラナ・バダーノチーズ

・イタリアンカツレツ ピッツァ仕立て

・チキンのロースト ハーブ風味

・鳥賊のアラビアータ

・茸のキッシュ

・本日のおすすめ

・ベジタブルバリエーション(各種サラダ)

・ビーフカレーとコンデュメント

・パン(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

・松茸の土瓶蒸し

・松茸の茶碗蒸し

・甘海老のお造り

・蟹の雲流し

・秋鱧の南蛮漬け

・鮭のちゃんちゃん焼き

・トンポーロー

・秋茄子の旨煮

・出石そば

・飲茶 2 種

・おぼんざい3種

・神鍋産コシヒカリ

・きのこ御飯

・花房味噌汁

・季節のお漬物

・コーヒー

・紅茶

・焙茶

・オレンジジュース

・ウーロン茶

<ライブキッチン>

- ・国産牛もも肉のローストビーフ
- ・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、ご了承ください。