

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

- ・甘海老・赤烏賊のお造り
- ・ホテル特製鍋料理
- ・蟹餡かけ茶碗蒸し
- ・あん肝豆腐

但馬産無農薬野菜の天盛り

- ・鰯の雪見焼き
- ・おぼんざい 3 種
- ・柚子蕎麦
- ・牡蠣御飯
- ・白御飯(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

お子様コーナー(冬休み・土日・祝日限定)

- ・たこ焼き・焼そば・フライドポテト
- ・鶏のからあげ・五目炒飯