

Four Seasons (9月1日~10月31日)

収穫祭

~Dinner Viking Menu~

- ・鳥取県琴浦グランサーモンの
カルパッチョ ドライトマト添え
- ・牡蠣と法蓮草とマカロニのグラタン
- ・チキンのロースト
特製デミソースポテトのクリーム添え
- ・ハーブシュリンプと野菜の
バーニャカウダソース
- ・海の幸のフラン
- ・鴨のスモーク
- ・トンポーロー
- ・茸のスープ
- ・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

- ・国産紅ズワイ蟹(ボイル)
- ・甘海老のお造り
- ・松茸の土瓶蒸し
- ・秋鱧の南蛮漬け
- ・鰻の煮凝り
- ・秋鮭の酒粕焼き
- ・秋茄子の旨煮
- ・松茸御飯
- ・出石蕎麦
- ・飲茶 2 種
- ・おぼんざい3種
- ・茶碗蒸し
- ・神鍋産コシヒカリ
- ・花房味噌汁
- ・季節のお漬物

<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

- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・焙茶
- ・オレンジジュース
- ・ウーロン茶

※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。