

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
- ・境港産紅ズワイ蟹クリームの
シュー生地詰め
- ・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
- ・お造り(甘海老・赤烏賊)
- ・おぼんざい三種
- ・蟹餡かけ茶碗蒸し
- ・あん肝豆腐
- ・白梅貝の旨煮
- ・牡蠣ごはん
- ・にしん蕎麦
- ・白ごはん(神鍋産コシヒカリ)
- ・各種お漬物
- ・花房味噌汁
- ・日替わりのお鍋
- ・コーヒー
- ・紅茶各種
- ・温かい焙茶
- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース
- ・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

キッズコーナー

冬休み(12/24~1/11)

土・日・祝日限定

- ・焼きそば
- ・鶏肉のからあげ
- ・ミニハンバーグ
- ・ポテトフライ
- ・コーンスープ