

Four Seasons

(~6月 20 日)

～Dinner Viking Menu～ ごちそうバイキング

- ・但馬漁港の生甘海老『食べ放題』
- ・桜海老、キヌアのサラダ仕立て
- ・ベビー帆立貝のクリームスープ
- ・海鮮焼売
- ・蒸し鶏、蒸し野菜をコチジャンタレで
- ・オレガノ香る豚肩ロース肉のトマト煮込み
- ・浅利と春野菜のパスタ
- ・本日のおすすめ料理
- ・ビーフカレーとコンディメント
- ・ホテルメイドパン
- ・ベジタブルバリエーション
- ・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
- ・鰯の幽庵焼き
- ・蛸のカルパッチョ
- ・筍田楽木の芽味噌
- ・白身魚の彩り香味野菜
黒甘酢漬け
- ・茶碗蒸し
- ・味噌汁
- ・桜うどん
- ・五穀米山菜御飯
- ・季節のお漬物
- ・ジオパーク米白御飯
- ・各種おぼんざい 4 種

<ライブキッチン>

- ・黒毛和牛ローストビーフ 【チケット制】
- ・握り寿司 ・海老と山菜の天婦羅
- ・鯛しゃぶしゃぶ

- ・コーヒー&紅茶
- ・焙茶
- ・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。