Four Seasons （ ～6月 20 日）

～Dinner Viking Menu～　ごちそうバイキング

- 但馬牛のビーフシチュー
- 北海道産紅ずわい蟹
- 但馬産春野菜と蛤、ニョッキのクリーム煮
- トマトと野菜のスープ
- チキンの洋風照り焼きチリペッパー
- 浅利と但馬産春野菜のパスタ
- スペイン産ハモンセラーノ生ハム
- 冷製有頭海老グラス盛り
- 但馬牛入りカレーとコンデュメント
- 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

- 豚の角煮
- 蛸のカルパッチョ
- 魚介類の南蛮漬け
- 蛍烏賊のガーリックオイル焼き
- 彩り蒸し野菜
- 筍とのどぐろの炊き込みご飯
- 茶碗蒸し
- お味噌汁
- 季節のお漬物
- ジオパーク米白御飯
- 各種おばんざい 4 種

- コーヒー＆紅茶
- 焙茶
- ジュース
- ウーロン茶

＜ライブキッチン＞

- AU ローストビーフ
- 握り寿司
- 海老と山菜の天婦羅
- 真鯛のしゃぶしゃぶ

※　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、ご了承願います。