

# Four Seasons ( ~6月20日)

## ~Dinner Viking Menu~ ごちそうバイキング

- ・ホテルオリジナル サザエのグラタン
- ・北海道産紅ずわい蟹(ボイル)
- ・蛤・ニョッキ・但馬春野菜の塩麴クリーム煮
- ・チキンの洋風照り焼き チリペッパー風味
- ・トマトと野菜のスープ オレガノの香り
- ・冷製海鮮グラス盛り
- ・浅利と但馬春野菜のパスタ
- ・スペイン産生ハム ハモンセラノ
- ・但馬牛入り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
- ・鯉のカルパッチョ
- ・蛍烏賊のガーリックオイル焼き
- ・魚介類の南蛮漬け
- ・彩り蒸し野菜
- ・豚角煮
- ・茶碗蒸し
- ・花房味噌汁
- ・本日のおすすめ料理
- ・各種おぼんざい
- ・筍とのだぐろの御飯
- ・神鍋産コシヒカリ
- ・各種お漬物
- ・コーヒー
- ・紅茶各種
- ・ほうじ茶
- ・オレンジジュース
- ・ウーロン茶

### <ライブキッチン>

- ・国産牛ローストビーフ
- ・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。