

Four Seasons (～9月20日迄)

～ Dinner Viking Menu ～ 但馬のごちそうバイキング

- ・各種おばんざい
- ・本日のお造り
- ・中華風彩り野菜と豚肉の煮浸し
- ・冷し茶碗蒸し
- ・栃の実めん
- ・中華春巻き
- ・塩鯖の野菜あんかけ
- ・鱧のぼん酢ジュレ香味野菜
- ・茄子の南蛮漬け胡麻風味
- ・味噌汁
- ・ジオパーク米 白ごはん
- ・季節のお漬物
- ・コーヒー&紅茶
- ・オレンジジュース
- ・焙茶 ・ウーロン茶
- ・本日のおすすめ料理
- ・サラダコンポーゼン
- ・野菜の冷製スープ
- ・海老とアロエのフルーツマリネ
- ・カプレーゼ ホテル特製ジェノベーゼ
- ・ホテル特製ミートソースパスタ
- ・烏賊のトマトソース煮オレガノ風味
- ・鶏の唐揚げ
- ・但馬牛入りカレーとコンディメント
- ・ホテルメイドパン
～但馬の米粉パンなど～
- ・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

<ライブキッチン>

- ・黒毛和牛のローストビーフ
【チケット制】
- ・にぎり寿司 ・天婦羅

★キッズコーナー★
7月16日～8月31日限定
ポテトフライ たこ焼
ミートボール野菜あんかけ
チキンナゲット