

Four Seasons

(6/22~8/29)

~ Dinner Viking Menu ~

但馬のごちそうバイキング

・鶏モモ肉のオープン焼き

ホテルハーブの香り

・白身魚のトマトソース

ホテルハーブ園のオレガノ風味

・小海老と養父のニンニクで

香り付けたジェノベーゼ和え

・南仏ラタトゥイユ

丹後ジャージー牧場のチーズ添え

・兵庫県産野菜の

冷製ポタージュスープ

・明太子のクリームパスタ

大葉とレモンの香り

・但馬牛カレーとコンディメント

・穀付きアワビのフレンチ仕立て

・各種サラダ

・ホテルメイドパン

・コーヒー&紅茶

・北海産紅ずわい蟹

・お造り(甘海老・赤烏賊)

・鱧のポン酢ジュレ香味野菜

・黒毛和牛すじ肉の根菜煮

・ホテル特製冷え冷え豆腐

オクラ餡かけ

・但馬養鶏卵の温かい茶碗蒸し

・花房味噌汁

・長茄子の南蛮漬け 炒り胡麻風味

・ホテルオリジナル栃の実めん

・おばんざい3種

・本日のおすすめ料理

・お漬物

・神鍋コシヒカリの白御飯

・焙茶

・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>

- ・オーストラリア牛肉のローストビーフ
- ・にぎり寿司
- ・海老と野菜天婦羅

キッズコーナー

7/15~8/29日限定

- 焼きそば
- 鶏肉のからあげ
- たこ焼き
- ポテトフライ
- 五目炒飯

※ 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。