

Four Seasons

(6/21~8/31)

~ Dinner Viking Menu ~ 但馬のごちそうバイキング

・殻付きアワビのフレンチ仕立て

・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

・小海老と夏野菜 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

・地元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

・但馬牛ビーフカレーとコンディメント

・各種サラダ

・パン(バゲット)

・コーヒー&紅茶

・オレンジジュース ウーロン茶

・北海産紅ずわい蟹

・お造り(甘海老・赤烏賊)

・鱈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

・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

・おぼんざい3種

・本日のおすすめ料理

・季節のお漬物

・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

但馬産マロニエ蜂蜜のレモンドレッシング

・にぎり寿司

・海老と野菜の天婦羅

キッズコーナー

7/13~8/31日限定

焼きそば 鶏肉のからあげ

たこ焼き フライドポテト

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。