

Four Seasons

(6/21~8/31)

~ Dinner Viking Menu ~

但馬のごちそうバイキング

・鶏モモ肉のロースト

エルブドプロヴァンスの香り

・鳥賊のペペロンチーノソース

・小海老のオレンジ風味

フレンチドレッシング

・ラタトゥイユのキッシュ仕立て

・冷製コーンポタージュスープ

・明太子とクリームのニョッキ

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

・冷製殻付きアワビの蒸し焼き

夏野菜を添えて

・各種サラダ

・ホテルメイドパン(バゲット)

・コーヒー&紅茶

・オレンジジュース

・ウーロン

・ほうじ茶

<ライブキッチン>

- ・国産牛のローストビーフ
- ・にぎり寿司
- ・海老と野菜の天婦羅

・北海道産紅ずわい蟹(ボイル)

・お造り(甘海老・白烏賊)

・八鹿豚の冷しゃぶ

ヨーグルトソース

・もずく

・雲丹豆腐

・温かい茶碗蒸し

・花房味噌汁

・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

・蛸飯

・神鍋コシヒカリの白御飯

・季節のお漬物

・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

キッズコーナー

7/19~8/31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。