

# Four Seasons

(6/22~8/31)

## 但馬のごちそうバイキング

### ~Dinner Viking Menu~

・冷製殻付きアワビの蒸し焼き

夏野菜を添えて

・鶏モモ肉のロースト

ホテルハーブ園のハーブ添え

・烏賊のペペロンチーノソース

・海の幸とアロエのマリネ

丹後ジャージー牧場のチーズ添え

・オニオングラタンのキッシュ仕立て

・淡路玉葱を使った

冷製コーンポタージュスープ

・ニョッキとベーコンの

トマトクリームソース バジル風味

・但馬牛ビーフカレーとコンディメント

・各種サラダ

・バゲット

・コーヒー&紅茶

・オレンジジュース

・ウーロン茶

#### <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

・国産紅ずわい蟹(ボイル)

・お造り(甘海老・白烏賊)

・八鹿豚の冷しゃぶ

自家製胡麻ポン酢

・くらげの酢の物

・鱻の南蛮漬け

・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

・おばんざい3種

・本日のおすすめ料理

・穴子飯

・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

7/18~8/31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。