

Four Seasons (3月・4月・5月)

Dinner Viking Menu ¥3,850(税別)

本日のサラダコーナー

本日のオードブル

あさりとブロッコリーのアーリオオーリオ

グリーンアスパラとポテトのグラタン

フライドチキン

自家製へしこと野菜のパスタ

旬菜・しらす・ハムのピザ

ビーフシチュー

但馬牛入りカレー

ホテルメイドのパン

ジオパーク米 白ごはん

本日のデザートコーナー

～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～

本日のお造り

温泉玉子 山葵風味

菜の花のからし和え

白魚の茶碗蒸し

桜海老と山菜のちらし寿司

飲茶セイロ蒸し

麻婆豆腐

鱈・蕨・豆腐の煮付け

ホタル烏賊のかきあげ

力餅そば

季節のお漬物

本日のお味噌汁

コーヒー&紅茶

ジュース・ウーロン茶

温かいほうじ茶

オプション料理 (税別)

★但馬牛と三田和牛の陶板焼き(¥1,500-)

★活け鮑おどり焼き(3日前までの要予約)(¥1,500-)

ライブキッチン

ローストビーフ

焼きはまぐり

※ 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。