

Four Seasons (6月・7月・8月)

ブランド和牛と海鮮BBQ プレミアムバイキング

～Dinner Viking Menu～

- ・ベジタブルバリエーション
- ・丹後ヒラヤミルクのリコッタチーズとそら豆のマリネ
- ・本日のオードブル
- ・蛸のカルパッチョ セビーチェ
- ・^{たじま}但馬の酒蔵さんの酒粕 & ^{たじまぎゅう}但馬牛入りカレーとコンディメント
- ・但馬味どりのケージャングリル ケッパーソース
- ・ポークカツレツ 串カツ屋さんのソースで
- ・但馬の野菜と自家製ベーコンのパスタ
- ・但馬の野菜のキーマナンピザ
- ・ホテルメイドパン ～但馬の米粉パンなど～
- ・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
- ・鮮魚のにぎり寿司
- ・温泉玉子 青シソ風味
- ・鱧と但馬野菜の天婦羅
- ・自家製おぼろ豆腐
- ・揚げ豆腐
- ・^{ようかふた}八鹿豚の冷しゃぶ
- ・^{いずもあまこわぎゅう}出雲尼子和牛の炊き込みご飯
- ・但馬の野菜 せいろ蒸し

★期間限定プレミアム 1

スペシャルライブキッチン

～お一人様1回ずつ ご利用できます(小学生以上)～

- ・柔らかく加熱した出雲尼子和牛ローストビーフ
- ・海鮮BBQ(サザエと蛤の炭火焼き)
- ・各種おぼんざい
- ・季節のお漬物
- ・ジオパーク米 白ごはん
- ・コーヒー&紅茶
- ・焙茶
- ・ジュース
- ・ウーロン茶

★期間限定プレミアム 2

キッズコーナー

- ・スライダーソーメン
- ・たこやき
- ・京風カレー味 フライドポテト
- ・ハンバーグ
- ・あんみつBAR
- ★但馬牛と黒毛和牛の陶板焼き (¥2,500-)
- ★オマール海老の炭火焼 (¥1,800-)
- ★鮑の踊り焼き ※3日前予約 (¥1,500-)



オプション料理 (税別)

※ 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。