

Four Seasons (12月・1月・2月)

# 冬の海鮮祭

～Dinner Viking Menu～

- ・ベジタブルバリエーション
- ・赤烏賊のカルパッチョ
- ・蟹のグラタン
- ・蟹爪クリームコロッケ
- ・但馬牛入り筋肉と但馬豆腐のブロス
- ・八鹿豚のチャーシュー
- ・但馬冬野菜と但馬味鶏のパスタ
- ・きたあかりのニョッキ 蟹入りトマトソース
- ・但馬の酒蔵さんの酒粕  
& 但馬牛入りカレーとコンディメント
- ・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
- ・和菓子と栗入りおしるこ
- ・シャーベット、又はアイスクリーム
- ・温泉玉子 柚子風味
- ・鶏もも肉の幽庵焼き
- ・茶碗蒸し 蟹あんかけ
- ・牡蠣ごはん
- ・寒鰯の西京焼き
- ・揚げ豆腐
- ・なめこうどん
- ・各種おぼんざい
- ・ジオパーク米 白ごはん
- ・季節のお漬物
- 蟹のお味噌汁

## <ライブキッチン>

- ・燻煙香風味のビーフステーキ
- ・にぎり寿司

## オプション料理 (税別)

- ★但馬牛と三田和牛の陶板焼き (¥2,500-)
- ★ボイル蟹 1杯(一匹) ※要予約 (¥3,500-)

- ・コーヒー&紅茶
- ・焙茶
- ・ジュース各種
- ・ウーロン茶

※ 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。