

*Four Seasons* (9月・10月・11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

山陰の鰯のフリット

日本海の鯖と但馬の南京タイ風マリネ

但馬どりと茸のガーリックオイル煮

海老と里芋のピザ

酒粕と但馬牛入りまるやかカレー

鴨と但馬野菜mの Pasta

本日のパン

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

本日の小鉢

海老と秋野菜の天婦羅

季節の煮物

茄子はさみ揚げ餡かけ

秋鮭と茸のバター焼き

茶碗蒸し 松茸風味

なめこうどん

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

にぎり寿司

※ 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。