

Four Seasons (12月・1月・2月)

Dinner Viking Menu ¥3,850(税別)

本日のサラダコーナー	本日のお造り
本日のオードブル	蟹ちらし寿司
チーズフォンデュ	温泉玉子 柚子風味
蟹爪クリームコロッケ	旬野菜の和え物
牛筋肉と但馬の豆腐煮込み	茶碗蒸し 蟹あんかけ
八鹿豚のチャーシュー	かれいの一晩干し 素揚げ
蟹とブロッコリーのピザ	鶏もも肉 幽庵焼
地酒の酒粕と但馬牛カレー	あさりの蒸籠酒蒸し
ポテトニョッキ クリームソース	あんかけうどん
本日のパン	季節のお漬物
ジオパーク米 白ごはん	蟹のお味噌汁
本日のデザートコーナー	コーヒー&紅茶
旬のフルーツ&プチケーキ	ジュース・ウーロン茶
シャーベット又はアイスクリーム	温かいほうじ茶
お汁粉・和菓子	

オプション料理 (税別)

★但馬牛と三田和牛の陶板焼き(¥1,500-)

★ボイル蟹一杯(1匹) (要予約) (¥3,500-)

ライブキッチン

ローストビーフ

天婦羅

※ 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。