

Four Seasons (9月1日~10月31日)

# 収穫祭

~ Dinner Viking Menu ~

- ・本鮪の洋風仕立て
- ・イタリアンカツレツ ピцца仕立て
- ・秋鮭と茸の Pasta
- ・ローストポーク
- ・牡蠣とほうれん草のグラタン
- ・飲茶二種
- ・海の幸グラス盛り
- ・茸のリゾット

パルメジャーノレッジャーノチーズ

- ・チキンのレモンとハーブ風味
- ・ベジタブルバリエーション(各種サラダ)
- ・ビーフカレーとコンデュメント
- ・パン(バゲット)
- ・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

- ・松茸の土瓶蒸し
- ・栗御飯
- ・松茸の茶碗蒸し
- ・甘海老のお造り
- ・本日のおすすめ料理

- ・味噌肉じゃが
- ・鮭の利休焼き
- ・秋鱧の煮ごり
- ・長芋の酢味噌和え
- ・南瓜豆腐
- ・柚子うどん
- おぼんざい3種

- ・神鍋産こしひかり
- ・花房味噌汁
- ・季節のお漬物

- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・焙茶
- ・オレンジジュース
- ・ウーロン茶

## <ライブキッチン>

- ・国産牛ローストビーフ
- ・海老と季節野菜の天婦羅
- ・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。