

<本館 29 階 中国料理 聚景園>

中華前菜盛り合わせ
蟹肉入りふかひれスープ
海の幸三種の X0 醬ソース炒め
牛肉の煎り焼き 黒胡椒ソース
海老のせチャーハン
チャイニーズデザート三種

<本館 2 階 鉄板焼 但馬>

アミューズ / スープ
神海老と冬野菜ソテー バルサミコ風味のジュ (ソース)
サラダ
黒毛和牛ロース 60 g と黒毛和牛モモ肉 60 g の食べ比べ
焼き野菜
御飯 赤出汁 香のもの
デザート
コーヒー

<本館 1 階 おでん 京和田>

前菜 5 種盛り : 蛸とふき 木の芽味噌和え、蓬豆腐
春野菜のゼリー寄せ 黄身酢がけ、
鱒の西京焼き、黒豆の枝豆
鯛、鮪、いか、ほたて貝柱のお造り
国産牛ロース肉とフォアグラのステーキ サラダ添え
車海老、山菜の天婦羅
さえずり (鯨のタン) 入りおでん 5 種土鍋煮込み
鯛と筍の炊き込みご飯、味噌汁、香のもの、デザート

<南館 4 階 日本料理 神戸たむら>

口取り
中皿
酢の物
煮物
造り
肉料理
食事
水物

※メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。