

バイキング・ディナー

Vikinng dinner



当店所属フードコーディネーター・山本とし子が、ここ兵庫県の
大地の恵を活かした『野菜大好き!ヘルシーバイキング料理』をご提案いたします。

バイキングコーナーに並ぶ、地元兵庫県の契約農家さんから
届いた「旬」の新鮮なお野菜いろいろ、そして、オードブル、
自家製パン、兵庫県産米のご飯、全てがお替わり自由です!
メインのお料理は以下よりお一人様一品お選びください。



牛肉の「一番搾り」ビール煮込み

『キリン一番搾り』で煮込んだ柔らかいお肉と濃厚なスープが人気の
当レストランNO.1ロングセラー!

乳小麦 ￥2,580 (税込 ￥2,838)



特製「一番搾り(黒生)」ハンバーグステーキ 淡路産たまねぎのグリル添え

『一番搾り黒生』をつなぎに使った手ごねハンバーグ。
当レストランならではの一品。

卵乳小麦 ￥2,180 (税込 ￥2,398)



但馬鶏のロースト バーニャカウダとトマトレモンのソース

味わい深い但馬鶏のもも肉と旬の地元三田の旬の野菜トマトとレモンの
香りを加えたバーニャカウダソースで。女性に人気のメニューです。

卵 ￥2,180 (税込 ￥2,398)



「神戸ポークスレミアム」のフロシエット

こだわり抜いたパンを主原料とした「エサ」と「飲み水」で神戸市西部の
豊かな自然の中で、大切に育てられた、雌豚肉『神戸ポークプレミアム』を
淡路産の藻塩で漬け込みグリルしました。柔らかい肉質とほのかに甘い
脂身をご堪能ください。

小麦 ￥2,180 (税込 ￥2,398)



ノルウェーサーモンのオーブン焼き ディルマスタードソース

サーモンと相性の良いディルとマスタードのソースをのせて
オーブンで焼きにしました。

卵小麦 ￥2,180 (税込 ￥2,398)



真鯛のポワレ ヴァンスランソース 桜海老オイル添え

蒸し焼きにした真鯛を、白ネギとエシャロットベースのクリームソースで。
オリジナル桜海老オイルを添えました。

乳小麦エビ ￥2,180 (税込 ￥2,398)



ローストビーフ グレイビーソース

ビールにぴったりのローストビーフをご堪能ください。

乳小麦 ￥2,580 (税込 ￥2,838)



牛フィレ肉のステーキ

赤身の中では最も柔らかい肋骨の内側の部位「フィレ」のステーキです。
和風ソース/洋風ソースいずれかのソースをお選びください。

小麦 ￥2,980 (税込 ￥3,278)

Kids menu お子様メニュー



お子様ハンバーグ

[3歳～10歳まで] 乳小麦卵

￥920 (税込 ￥1,012)



お子様カレー

[3歳～10歳まで] 乳小麦エビ

￥820 (税込 ￥902)

お子様バイキング

[3歳～5歳まで]

￥580 (税込 ￥638)

Set drink

セットドリンク

ビール工場の新鮮ビールなどが90分飲み放題!

・プレミアムフリードリンク ￥1,980 (税込 ￥2,178)

バーコーナーにてお好きなソフトドリンクを飲み放題!

・ソフトドリンクバー ￥240 (税込 ￥264)

一番搾りプレミアム/一番搾り/一番搾り(黒生) /キリンラガービール/キリンスラウマイスター/ハートランドビール/ハーフ&ハーフ
8ワイン(赤・白) /ハイボール/焼酎(白水(麦) 火唐(芋)) /カクテル(ピーチ・カシス) /零ICHI /ソフトドリンク

オレンジジュース/パインジュース/ソルティーライチ/ヴィネガードリンク各種/ウーロン茶 /アイスティー
コーヒー(ホット・アイス) /カスターノ/カフェラテハースティー各種

※写真はイメージです。※季節により、内容が変わる場合がございます。ご了承くださいませ。※食物アレルギー原因物質については各お料理ごとの表示をご確認ください。但し「丘の上のランチ」、バイキングのサラダ・オードブル・パンなどのアレルギーは種類によって異なりますので、スタッフにお尋ねください。
【ご注意とお願い】バイキングは食べ放題ですが、大地の恵に感謝し、くれぐれもお食べ残しの無きようお願い申し上げます。また、ご注文なさらずに召し上がっておられたり、お連れ様より取り分けて召し上がっておられるお客様には、追加料金を頂戴する場合がございますので、マナーを厳守されますようお願い申し上げます。
【営業時間】17:00～21:00(最終ご入店19:45 ラストオーダー20:30) 【定休日】月曜日(祝日除く)※月曜日営業日の場合翌日休業日となります