

Viking dinner

バイキング・ディナー

当店所属フードコーディネーターが、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。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。ディナーバイキング付き



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 ¥3,137 (税込 ¥3,450)



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 ¥2,728 (税込 ¥3,000)



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 ¥2,637 (税込 ¥2,900)



「神戸ポーク」のフロシエット

神戸市西区高尾牧場のオリジナルブランド「神戸ポーク」を淡路島の藻塩で塩漬しグリルしました。コクと旨味の脂身を是非ご賞味ください。

小麦 ¥2,637 (税込 ¥2,900)



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 ¥2,728 (税込 ¥3,000)



真鯛のボワレ 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 ¥2,728 (税込 ¥3,000)



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 ¥3,000 (税込 ¥3,300)



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。

小麦 ¥4,091 (税込 ¥4,500)

ディナーバイキング付き

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

¥1,045 (税込 ¥1,150)



お子様カレー

[3歳～10歳まで] 乳小麦エビ

¥1,045 (税込 ¥1,150)

お子様バイキングのみ

[3歳～5歳まで]

¥636 (税込 ¥700)



ビール工場の新鮮ビールなどが90分飲み放題! ご注文19:00まで

・プレミアムフリードリンク ¥2,364 (税込 ¥2,600)

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/ワイン(赤・白) /ハイボール/焼酎(麦・芋)
カクテル(ピーチ・カシス) /クリーンズ・フリー(ノンアルコールビール) /ソフトドリンク

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(大人) ¥319 (税込 ¥350)

・キッズドリンクバー ¥155 (税込 ¥170)

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스티ー
コーヒー(ホット・アイス) /カフェチーノ/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・パンなどのアレルゲン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)※繁忙時は食事時間を時間制にさせていただきますことがございます。