



GOCOCU Breakfast MENU



《朝食ブッフェ》

ホテル特製パン各種

クロワッサン、クリームチーズのデニッシュ、紅茶キューブ、抹茶キューブ、大豆粉パン、パンダパン、フレンチトースト、淡路玉葱の焼きカレーパン、長時間発酵バケット、カンパーニュ など

冷製メニュー

サラダ（サニーレタス、トレビス、淡路玉葱、神戸水菜、人参、ペティトマト、大根 など）
ドレッシング 6 種（自家製フレンチ、自家製ゴマドレ、自家製シーザードレッシング など）
スモークサーモン
ピクルス盛り合わせ
コールドミート（ソフトサラミ、ボロニアソーセージ、合鴨ロース）
アソーテッドチーズ（マーブルチーズ、カマンベール、ブルーチーズ、スモークチーズ）

実演メニュー

兵庫県夢前町のオムレツ（ソース：シーフードラグーのトマトソース、きのこチーズクリーム、ビーフミンチカレー）
[出汁で食べる“兵庫県産牛 ローストビーフめし（★一押しメニュー）”](#)
[（お好みで、六甲味噌山椒風味、五穀パフ、山葵、淡路ちりめん山椒、梅肉、ライム とともに）](#)

温製メニュー

コンソープ
五国の野菜と季節野菜のしゃぶしゃぶ（県産水菜、丹波の椎茸 など）
ディップソース（淡路藻塩、自家製ワイン塩、粒マスタード、オリーブ醤油、兵庫のバジルソース、自家製甘味噌、自家製ポン酢、自家製胡麻だれ など）
ベーコン（クリスピー、ソフト ※日替わり）
ソーセージ、グルテンフリーソーセージ
スクランブルエッグ、ボイルエッグ
淡路玉葱と自家製パンチェッタのキッシュ
ハッシュドポテト
牛筋 大根 蒟蒻のぼっかけ煮込み

和食メニュー

播州赤鶏と丹波椎茸の肉味噌風
七福卵温泉卵
お漬もの 5 種（梅干、みぶ菜の浅漬け など）
自家製おそうざい 4 種（神戸の小松菜と揚げのお浸し、昆布の佃煮 など）
焼き魚 2 種（鮭、瀬戸内の魚を使った幽庵漬け、県産のハタハタ）※日替わり
味噌汁（わかめ、葱、巻き麩）
三田米コシヒカリ白ご飯、三田米コシヒカリお粥
明石初摘み海苔、納豆

デザート

フルーツ 4 種（パイン、オレンジ、グレープフルーツ、バナナ）
六甲山麓ヨーグルト（二郎ジャム 3 種、チアシード、五穀パフ、きな粉、アマニ油）
季節のパウンドケーキ、カスタードプリン、わらび餅
米粉を使った豆腐と豆乳の低糖質パンケーキ（フィリング 3 種、ホイップクリーム、蜂蜜、チーズクリーム など）
シリアル 6 種（チョコクリスピー、玄米フレーク、フルーツグラノラ、ミューズリー など）

飲みもの

GOCOCU 特製野菜スムージー、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、リンゴジュース など
牛乳、コーヒー、神戸紅茶、ハーブティー、ほうじ茶、煎茶

※食材入荷等の都合によりメニュー内容を予告なく変更する場合があります。