



GOCOCU Breakfast MENU



《朝食ブッフェ》

一押しメニュー

[出汁で食べる“兵庫県産牛 ローストビーフめし”](#)

冷製メニュー

コンビネーションサラダ ※個別盛り

ドレッシング 6種（自家製フレンチ、自家製柚子胡麻、自家製豆腐シーザードレッシング など）

スモークサーモン

コールドミート（ソフトサラミ、ボロニアソーセージ）

プロセスチーズ、チェダーチーズ

温製メニュー

コーンスープ

クリスピーベーコン、ソフトベーコン

ソーセージ

スクランブルエッグ、ボイルエッグ

神戸ポークのポトフ

ハッシュドポテト

兵庫県夢前町の卵を使ったオムレツ

（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ソース、ビーフミンチカレーソース）

和食メニュー

自家製お惣菜 4種（神戸の小松菜と揚げのお浸し、卵の花～丹波の白大豆～、筑前煮、昆布の佃煮）

焼き魚 3種（鮭の塩焼き・本日のお魚幽庵漬け・兵庫県産ハタハタの一夜干し）

七福卵温泉卵 ※個別盛り

播磨牡蠣だし醤油、コウノトリ醤油

お漬物 3種（梅干、みぶ菜の浅漬け、こぶ割大根）※個別盛り

兵庫芦屋製造の味噌を使った味噌汁（若芽、葱、巻き麩）

兵庫県産米コシヒカリ

お粥（お粥あん）

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 3種（プレーン、二郎ストロベリージャム、二郎ブルーベリージャム）※個別盛り

デザート（パウンドケーキ、わらび餅きな粉・抹茶）

パンケーキ（ホイップクリーム、蜂蜜、メイプルシロップ）

シリアル 6種（チョコクリスピー、玄米フレック、フルーツグラノラ、ミューズリー など）

ホテル特製パン各種

クロワッサン、アップルデニッシュ、チョコデニッシュ、クリームキューブ、抹茶キューブ、動物パン、小山食パン、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

※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。