



アメリカンブレイクファースト American Breakfast

オムレツ、フライ、ポイル または スクランブルエッグ
ハム、ベーコン、ソーセージ添え

*Your Choice of Two Eggs Any Style
Fried, Boiled, Scrambled or Plain Omelet with Ham, Bacon and Sausage*

ジュース：オレンジ、グレープフルーツ、アップル または トマト
Your Choice of Juice : Orange, Grapefruit, Apple or Tomato

ホテル特製パン
Hotel made Bread

グリーンサラダ
Green Salad

【ドレッシングをお選びください】
香味和風(ノンオイル)、フレンチまたは柚子胡麻
Japanese Dressing, French Dressing or Citrus Sesame

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥2,904

和定食 Japanese Breakfast

兵庫県産米こしひかり 兵庫芦屋製造味噌のお味噌汁
Hyogo Prefecture Sourced Steamed Rice with Miso Soup

ちりめん山椒 明石初摘み海苔 冷奴 温度卵
Baby Sardines and Japanese Pepper, Seaweed, Chilled Tofu, Soft-boiled Egg

筑前煮 小松菜と揚げのお浸し 卵の花 焼き魚
Japanese-style Braised Chicken & Vegetables, Boiled Japanese Mustard Spinach & Fried Tofu, Okara (Soy Pulp) Salad, Grilled Fish

ミニサラダ 漬物 日本茶
Mini-salad, Pickles, Japanese Tea

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥2,904

お飲みもの

Beverages

コーヒー <i>Coffee</i>	700	(847)
エスプレッソコーヒー <i>Espresso Coffee</i>	700	(847)
紅茶 <i>Tea</i>	700	(847)
カプチーノ <i>Cappuccino</i>	800	(968)
カフェラテ <i>Caffè Latte</i>	800	(968)
ミルク <i>Milk</i>	700	(847)
ジュース (オレンジ、グレープフルーツ、アップル または トマト) <i>Juice : Orange, Grapefruit, Apple or Tomato</i>	700	(847)

卵料理

Two Eggs Dish Any Style

フライドエッグ、ボイルドエッグ、スクランブルエッグ またはプレーンオムレツ <i>Your Choice of Eggs : Fried, Boiled, Scrambled, or Plain Omelet</i>	700	(847)
●卵料理に添えてお召し上がりください (ハム・ベーコン・ソーセージ) <i>Side Order of Ham, Bacon, and Sausage</i>	500	(605)

パン Bread

ホテル特製パン <i>Hotel made Bread</i>	600	(726)
------------------------------------	-----	-------



※食材の入荷の都合により、メニュー内容が変更になる場合がございます
The menu may vary due to availability of ingredients.

※()の料金はサービス料・税金が含まれております
() indicates price inclusive of consumption tax and charge.

◆食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申し付けください。
GUESTS WITH FOOD ALLERGIES, PLEASE NOTIFY RESTAURANT STAFF. THANK YOU.



GOCOCU Breakfast MENU



《朝食buffet》

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。