



GOCOCU Breakfast MENU



《朝食ブッフェ》

ホテル特製パン各種

クロワッサン、季節のデニッシュ、ショコラキューブ、抹茶キューブ、大豆粉パン、動物パン、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、玉葱、紅くるり大根、水菜、人参、ペティトマト、スプラウト 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）
調理野菜 3 種（赤キャベツのマリネ、自家製ピクルス、もやしのマリネ など）
スモークサーモン
コールミート 2 種

実演メニュー

兵庫県夢前町のオムレツ（ソース：和風だし生姜風味、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、とろろ昆布、山葵、フレンチマスタード、梅肉、ライム とともに）

温製メニュー

コーンスープ

五国の野菜と季節野菜の石釜シンプルロースト 5 種（淡路玉葱、小松菜 など）

ディップソース 9 種（抹茶塩、淡路藻塩、自家製ワイン塩、粒マスタード、ディジョンマスタード、オリーブ醤油、ロメスコソース、サルサバニエット、柚子胡椒マヨ）

クリスピーベーコン

ソーセージ

スクランブルエッグ

ボイルエッグハッシュドポテト

ぼっかけと大根の煮込み

神戸ポークバラ肉のポトフ

和食メニュー

丹波の黒豆煮

播州赤鶏と但馬椎茸の肉味噌風

七福卵温泉卵

お漬もの 5 種（梅干、甲南胡瓜漬け など）

自家製おそうざい 3 種（神戸の小松菜と揚げのお浸し など）

焼き魚 3 種（鮭、瀬戸内の魚を使った幽庵漬け、県産のハタハタ）

兵庫芦屋蔵造の味噌を使った味噌汁

三田米コシヒカリ白御飯、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（パイナップル、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、ワイルドブルーベリー）

チョコムース、リンゴのパウンドケーキ、ぶどうゼリー

豆腐と豆乳のパンケーキ（フィリング 3 種、ホイップクリーム、蜂蜜、あんこ、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、フルーツグラノーラ、ミューズリー など）

飲みもの

GOCOCU 特製野菜ジュース、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、低脂肪牛乳、コーヒー、神戸紅茶、丹波産黒豆茶、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。