



# 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

サラダコーナー（トスサラダ、トレビス、兵庫県産ベビーリーフ、淡路玉葱、紅芯大根、キュウリマリネ、  
コーン、キャロットラペ、プチトマト）  
トッピング 6種（フライドオニオン、クルトン、パルメザン、ベーコン、ピーナッツ、スパイストッピング）  
スモークサーモン ソフトサラミ  
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  
旬の温野菜（淡路島産ローストオニオン、兵庫県産ローストパプリカ、兵庫県産ベイクドトマト、ハッシュブラウンポテト）  
クリスピーベーコン モルタデッラハム ソーセージ  
白インゲン豆と自家製パンチェッタのブイヨン煮込み  
スクランブルエッグ ボイルエッグ  
兵庫県夢前町の卵を使ったオムレツ  
（ソース：ビーフミンチトマトソース、シーフードクリームソース、キノコの和風あん）

### 和食メニュー

自家製のお惣菜（兵庫県産小松菜と揚げのお浸し、卵の花～丹波の白大豆～、昆布の佃煮と瀬戸内しいたけ）  
筑前煮  
兵庫県産地豆腐の冷や奴（鰹節、生姜、コウノトリ醤油）  
七福卵温泉卵（牡蠣出し醤油、柚子皮）  
焼き魚（鮭・幽庵漬け・ハタハタより 2種）  
お漬物 5種（梅干、甲南漬け、みぶ菜の浅漬け、胡瓜しば漬け、こぶ割大根）  
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（搾菜、昆布、下田なすのしば漬け、お粥あん）  
納豆 焼き海苔

### 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バー（二郎ストロベリー、二郎ブルーベリー、二郎オレンジ、アマニ油、チアシード&蜂蜜  
ドライレーズン、パンプキンシード、バナナチップ、アサイー、フロストシュガー）  
バナナの冷たいパンプディング 白胡麻プリン わらび餅きな粉・抹茶）  
フレンチトースト（ホイップクリーム、メープルシロップ）  
シリアル 6種（コーンフレーク、チョコクリスピー、オールブラン、玄米フレーク、フルーツグラノラ、ミューズリー）

### ホテル特製パン各種

クロワッサン、アップルデニッシュ、ブルーベリーデニッシュ、チョコデニッシュ、クリームキューブ、  
動物パン、塩パン、小山食パン、淡路玉葱の焼きカレーパン、  
バケット、長時間発酵バケット、カンパーニュ

※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。



# GOCOCU Breakfast MENU



## 《アメリカンブレックファスト》

- ・オムレツ、スクランブルエッグ または フライエッグ  
ソーセージ、ソフトベーコン、ロースハム  
ハッシュポテト、スナップエンドウ、トマトコンフィ、オニオンステーキ
- ・コンビネーションサラダ  
ドレッシングをお選びください  
(フレンチドレッシング、胡麻味噌ドレッシング、ノンオイルドレッシング)
- ・ホテル特製パン
- ・ソフトドリンク飲み放題 (ご自由にお取りいただけます)  
(オレンジ・グレープフルーツ・ウーロン茶・牛乳・野菜ジュース・自家製スムージー・コーヒー・紅茶)

※すべてのお料理についてお代わり可能です

## 《和定食》

- ・兵庫県産米こしひかり
- ・兵庫芦屋製造のお味噌汁
- ・ちりめん山椒      ・明石初摘み海苔      ・冷や奴      ・温度卵
- ・筑前煮      ・小松菜と揚げのお浸し      ・卵の花      ・焼き魚
- ・ミニサラダ
- ・漬物
- ・ソフトドリンク飲み放題 (ご自由にお取りいただけます)  
(オレンジ・グレープフルーツ・ウーロン茶・牛乳・野菜ジュース・自家製スムージー・コーヒー・紅茶)

※すべてのお料理についてお代わり可能です

※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。