



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、卵サラダ、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、粉チーズ、ベーコン、ピーナッツ、スパイストッピング）

スモークサーモントラウト 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、ローストキャロット、ローストキャベツ、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

白インゲン豆とパンチェッタのトマト煮込み

スクランブルエッグ ボイルエッグ

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（小松菜と揚げのお浸し、卵の花～丹波の白大豆～、昆布と茸の佃煮）

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）

温泉卵（牡蠣出し醤油、柚子皮）

焼き魚（鮭・幽庵漬け）

お漬物 5 種（梅干、奈良漬け、みぶ菜の浅漬け、なすのしば漬け、柚子大根）

兵庫芦屋製造の味噌を使った味噌汁（若芽、葱、巻き魅）

ご飯

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）

ヨーグルトバー（ストロベリージャム、ブルーベリージャム、オレンジマーマレード、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、動物パン、塩パン、
小山食パン、淡路玉葱の焼きカレーパン、バゲット、長時間発酵バゲット、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



《アメリカンブレイクファスト》

- ・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》

- ・ご飯
- ・兵庫芦屋製造のお味噌汁
- ・ちりめん山椒 ・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