MENU

【GOCOCU メニュー一例】

・兵庫県淡路島産 鱧の天ぷら（ししとう）
・神戸市西区産 神戸ポークばら肉コンフィのプランチャ 胡椒を効かせた赤ワインソース
・フォアグラを詰めた若鶏の温製バロティーヌ ソース・アルビュフェラ
・黒毛和牛ビーフシチュー（土・日・祝日の夜のみ）
・淡路玉葱と丹波椎茸のシンプルロースト
・丹波のニンニク 自家製パンチェッタ 兵庫県姫路市産青菜のシンプルロースト
・ブラックアンガス牛 骨付きローストビーフ
・神戸ビーフミンチと兵庫県産じゃが芋のグラタン～アッシ・パルマンティエ～（夜のみ）
・秋鮭のムニエルと松茸 焦がしバターソース
・酢豚～兵庫県産三田ポーク肩肉～
・兵庫県淡路島産 鰆のロースト 自家製パンチェッタのクリームヴィネガー
・兵庫県産 但馬どりの香草パン粉ロースト 丹波椎茸とドライトマトのマリネ
・兵庫県神戸市産 釜揚げしらすとからすみのスパゲティ
・兵庫県豊岡市産 コウノトリ育む赤米のクリームリゾット～松茸、ポルチーニ、丹波椎茸～

・兵庫県姫路市産 里芋のブランマンジェとオマール海老のカクテル
・神戸市須磨区産 ハリイカと香味野菜のタルタル 雲丹の和風ヴィネグレット
・兵庫県淡路島産 炙り鱧と大葉のジェノベーゼ
・兵庫県加西市産 水茄子と自家製鴨の生ハム
・秋刀魚のコンフィ 神戸市西区産 秋茄子ディップ
・兵庫県姫路市産 白鷺サーモンの自家製ディルマリネ
・兵庫県淡路島産 蛸とキノコのガーリックマリネ
・兵庫県産 但馬どりのエスカベッシュ仕立て
・コーンクリームスープ
・じっくり炒めた淡路玉葱のコンソメスープ
・牛筋煮込み和風カレー
・兵庫県産こしひかり

～デザート～

・季節のムース　・季節のタルト　・ホテル特製プリン
・ベイクドティラミス　・マカロン　・丹波のおいしい牛乳“珈琲パンナコッタ”
・兵庫県三木市産 葡萄のコンポートとクレームダンジュ
・プチモンブラン　・ココナッツ風味フレンチトースト
・バニラアイスクリーム　・抹茶アイスクリーム　・ソフトクリーム

メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます