
☘ MENU ☘

【GOCOCU 開業40年謝恩フェア 兵庫にありがとうbuffet メニュー一例】

- ・兵庫県淡路島産玉葱のムース タケノコとイベリコ豚
 - ・南淡路の新ワカメ サヨリ 菜の花の黒酢マリネ
 - ・神戸ポークのパテ ピクルス添え
 - ・兵庫県豊岡市産香住のホタルイカとクスクス
 - ・帆立貝のカルパッチョとイチゴのマリネ 神戸の花野菜を添えて
 - ・兵庫県神戸市西区カブのクリームとソーテルヌのジュレ
 - ・兵庫県豊岡市産但馬どりのエフィロシェとフォアグラ コンソメ仕立て
 - ・生ハムと青豆のマリネ (夜のみ)
 - ・サラダコーナー
(レタス、リーフレタス、トレビス、兵庫県産ベビーリーフ、淡路玉葱、紅芯大根、兵庫県産カブのマリネ、自家製ピクルス、コーン、パスタサラダ、赤キャベツのマリネ、キャロットラペ、ペティトマト)
 - ・兵庫県産春キャベツと蛤のクリームスープ
 - ・コーンクリームスープ
 - ・GOCOCU特製ビーフカレー
 - ・兵庫県淡路島産 淡路どりのバロティーマ 山椒の香り
 - ・神戸牛ミンチオムレツ～兵庫県姫路市夢前町七福卵～
 - ・石窯で焼きあげるブラックアングス牛ローストビーフ (グレイビーソース、西洋わさび)
 - ・淡路島産猪豚と春野菜のしゃぶしゃぶ (平日 夜限定)
 - ・神戸ポークロースの岩塩炙り 春のサラダ添え
 - ・瀬戸内の桜鯛 筍 菜花のマルセイユ風 (土日祝 昼限定)
 - ・フォアグラ 筍 菜花の和風ポトフ (土日祝 夜限定)
 - ・自家製神戸ビーフのミニコロッケ&ジャーマンポテト
 - ・兵庫県産三田ポークとアスパラガスのキッシュ
 - ・桜鯛と筍のポワレ 浅利と枝豆のソース
 - ・兵庫県多可郡 播州赤どりのアクアパッツァ
 - ・兵庫県淡路島産 えびすもち豚のバルサミコ煮込み
 - ・兵庫県神戸市産釜揚げしらすとあさりのクリームリゾット 桜海老添え
 - ・兵庫県淡路島産ふぐの和風スパゲティ
 - ・ホテル特製パン
 - ・フルーツ各種 (パイン、メロン、グレープフルーツ、オレンジ)
- ～デザート～
- ・季節のタルト
 - ・季節のムース
 - ・チョコブラウニー
 - ・カスタードプリン
 - ・ショートケーキ
 - ・マカロン
 - ・グリーンピースのティラミス
 - ・チョコガナッシュ
 - ・レモンとメレンゲのタルト
 - ・大納言小豆のシュークリーム
 - ・フレンチトースト
 - ・丹波のおいしい牛乳 “コーヒーパンナコッタ”
 - ・パイナップルと神戸ワインのフレッシュコンポート
 - ・兵庫県香寺町のローゼルと柑橘類のマリネ
- 【デコレーションパフェコーナー】 *パフェトッピング
- ◎トッピング各種 (グラノーラ、カカオニブ、アーモンドクラッツラン、チョコスプレー、フルーツ、ホイップ、ウエハース、チョコソース、イチゴソース、ドレンチェリー)

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