

---

---

 MENU 

---

---

【食活！ひょうご五国食フェア 兵庫にありがとうbuffet メニュー一例】

- ・兵庫県産玉葱のムース 甘海老のチアシードマリネ
- ・兵庫県産カブのクリームと貴腐ワインのジュレ
- ・イカと夏野菜のマリネ レモンのヴィネグレット
- ・兵庫県産鶏の白肝レバームース
- ・カツオのたたき風 梅肉ソース
- ・兵庫県産マスのキウイフルーツソースとマスのキャビア
- ・甘酢漬けにしたキビナゴとアオサ海苔の巻き寿司
- ・神戸ポークのパテ 自家製ピクルスを添えて
- ・出汁で食べる“兵庫県産牛ローストビーフめし”（昼のみ）
- ・牛肉のたたき風 自家製ポン酢のジュレ（夜のみ）
- ・丹波白大豆 夏野菜 貝類のスープ “ガルビュール風”
- ・コーンクリームスープ
- ・GOCOCU特製カレー
- ・兵庫県産神戸ポークのスタミナロースト にんにくと唐辛子を効かせて
- ・石窯で焼き上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）
- ・海老 穴子 夏野菜の天ぷら 自家製の赤ワイン塩を添えて
- ・フォアグラのソテー ビガラードソース（平日夜 および 土日祝の昼）
- ・鴨ロースとフォアグラのソテー ビガラードソース（土日祝の夜のみ）
  
- ・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、  
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）
  
- ・ホテル特製パン
  
- ・フルーツ各種（パイナップル、メロン、グレープフルーツ、オレンジ）
- ・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
- ・マカロン           ・人参ショートケーキ           ・チョコガナッシュ           ・クリームチーズのスフレ
- ・ヨーグルトとオレンジのパパロワケーキ           ・ライチのムースとアングルのジュレ
- ・大納言小豆のシュークリーム           ・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
- ・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

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