

---

---

 MENU 

---

---

【御食国 淡路島食フェア 御食国淡路buffe メニュー一例】

- ・淡路玉葱のムース 柚子胡椒風味
- ・サワラのカルパッチョ ボッタルガ添え
- ・淡路鶏ムネ肉とパプリカのスパイスマリネ
- ・自家製淡路玉葱醤油でマリネした戻り鰹とグリルズッキーニ
- ・淡路島産猪豚とキノコのテリーヌ
- ・鴨ロースの生ハム 淡路島産イチジクとルッコラのサラダ仕立て
- ・牛肉のたたき風 レフォールクリーム
- ・淡路欄座牛としらす佃煮 巻き寿司（平日限定）
- ・松茸ちらし寿司（土日祝限定）
- ・サラダ各種
  
- ・淡路島産えびすもち豚と栗のブイヨンスープ
- ・コーンクリームスープ
- ・GOCOCU特製カレー
- ・淡路島の野菜 石窯シンプルロースト 様々なディップソースで
- ・淡路島産えびすもち豚ロースのグリル 淡路島温州みかんのマーマレードソース
- ・石窯で焼き上げるブラックアングス牛ローストビーフ
- ・秋刀魚のコンフィ 根菜のカポナータとともに（平日夜&土日祝 昼限定）
- ・淡路島産太刀魚とキノコのフリット 自家製の赤ワイン塩を添えて
- ・フォアグラ井（土日祝夜限定）
- ・フライドポテト&リヨネーズポテト
- ・淡路島産真蛸とキノコのブルーペルシェ
- ・淡路島産サワラとじゃがいもの重ね焼き
- ・瀬戸内真鯛と鳴門ワカメのヴァプール 海藻バターソース
- ・淡路どりのプーレ・ビネグル
- ・燻製にした淡路島産しらすと柴漬けのピラフ
- ・淡路島産フグ ポルチーニ茸 自家製パンチェッタのスパゲティ
  
- ・ホテル特製パン
  
- ・フルーツ各種（パイン、メロン、グレープフルーツビー、オレンジ）
- ・季節のタルト ・季節のムース ・チョコブラウニー ・マカロン ・カスタードプリン
- ・鳴門金時のスイートポテト ・淡路島レモンとメレンゲのプチタルト
- ・淡路牛乳のパンナコッタ ・カボチャモンブラン
- ・淡路島ヨーグルトとみかんのショートケーキ
- ・ダークチェリーのクラフィティ ・塩キャラメルポップコーン
- ・デコレーションパフェコーナー ・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