
MENU

【ひょうご五国 丹波・摂津食フェア ブッフェメニュー一例】

- ・摂津の里芋と六甲シャンピニオンのムース
- ・丹波の白葱 シンプルグリルマリネ
- ・帆立貝柱と蕪のカルパッチョ 丹波の柚子ヨーグルトソース
- ・自家製生姜ドレッシングで和えた京丹波ポークロースのしゃぶしゃぶ
- ・兵庫の地豆腐とレモングラス香るマグロのマリネ
- ・フォアグラムース 丹波のブルーベリーソース (夜限定)
- ・サラダ各種
- ・丹波産 牛蒡のクリームスープ
- ・GOCOCU特製カレー
- ・石窯で焼き上げるブラックアングス牛ローストビーフ
- ・丹波産猪肉の煮込みマスタード風味 スイユ添え
- ・神戸ポークのコンフィ ドライイチジクを添えて
- ・黒毛和牛の赤ワイン煮込み 根セロリのピューレ添え (土日祝屋限定)
- ・フォアグラ大根 丹波の黒大豆味噌 (土日祝夜限定)
- ・フライドポテト & スパイシージャーマンポテト
- ・摂津の軟弱野菜と白身魚のチリソース
- ・アンコウのポワレ 三田ポークのカリカリパンチェッタ クリームヴィネガーソース
- ・真鱈のスープ仕立て 須磨海苔の香りとともに
- ・丹波産の椎茸と白菜 神戸牛のミンチグラタン
- ・丹波あじわいどりとカブの柚子風味スパゲティ
- ・神戸市発祥 “そばめし”
- ・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
- ・マカロン
- ・丹波のお米ミルク煮 淡路のマーマレード添え
- ・珈琲風味のミニロール
- ・丹波黒豆バンドジェンヌ
- ・丹波のブルーベリー入り “バスクチーズケーキ”
- ・温州みかんのシャーベット
- ・デコレーションパフェコーナー
- ・季節のムース
- ・カスタードプリン
- ・プロフィトロール
- ・マロンババロワ
- ・ダークチェリーのフォレノワール
- ・バニラアイス
- ・ブルーベリーアイスとコンポートのクレープ仕立て
- ・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