

---

---

 MENU 

---

---

【ひょうご五国 但馬・播磨食フェア ブッフェメニュー一例】

- ・播磨 カリフラワーブルーテ 根菜のクロカン添え
- ・播磨・但馬産野菜のグリルマリネ
- ・播磨灘いかなごのクロケット 自家製トマトジャム添え
- ・但馬どりと林檎のブルーチーズソース
- ・播磨 明石蛸と神戸旬菜水菜の中華風サラダ (ランチ限定)
- ・牛肉とレタスのしゃぶしゃぶ 和風ゼリー仕立て (ディナー限定)
- ・サラダ各種
  
- ・但馬どりとカリフラワーのクリームスープ
- ・コーンクリームスープ
- ・石窯で焼き上げるブラックアングス牛ローストビーフ
- ・播磨 赤穂のにがり塩で包んだ神戸ポークと冬野菜の石窯ロースト
- ・魚介とじゃがいものフリッタータ 香住かのにの餡掛け (平日ランチ限定)
- ・但馬どりに“コックオーヴァン” (ディナー限定)
- ・播磨 夢前町七福卵と岩津葱のココット焼き風 (ランチ限定)
- ・フォアグラ丼 (土日祝ランチ限定)
- ・ジャーマンポテト
- ・播磨の白菜とカガミ鯛のヴァブール 但馬漁港むかし海苔クリームソース
- ・真鱈とじゃがいものブイヤベース
- ・但馬 養父にんにくでマリネした若鶏のグリル スパイスパン粉添え
- ・但馬 コウノトリ育む赤米のシーフードパエリア風
  
- ・ホテル特製パン
  
- ・フルーツ各種 (パイナップル、メロン、グレープフルーツルビー、温州みかん)
- ・季節のタルト
- ・但馬 香美町ローゼルジャムとルビーチョコレートムース
- ・パリブレスト
- ・苺のカップショートケーキ
- ・クレープシュゼット バニラアイス添え (実演メニュー)
- ・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
  
- ・但馬 神鍋清流サーモンマリネ 竹炭クリーム
- ・但馬 八鹿豚のリエット & グジュール
- ・GOCOCU特製煮込み和風カレー
- ・鴨とフォアグラの親子丼 (土日祝ディナー限定)
- ・オマール海老ミンチのクリーミーパングラタン
- ・但馬牛のスパゲティボロネーゼ
- ・苺のブッセ
- ・カスタードプリン
- ・苺のモンブラン
- ・バスクチーズケーキ
- ・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