

---

---

 MENU 

---

---

【開業40周年謝恩フェア ブッフェメニュー一例】

- ・スティック野菜 冷製チーズフォンデュ
- ・ウニのババロワ ホワイトアスパラ添え
- ・えびすもち豚と魚介のコンポジション
- ・兵庫県産砂肝のコンフィ 白葱のマリネ
- ・花野菜のブランマンジェ 春のサラダ添え
- ・明石蛸と新ジャガイモ 大葉のジェノベーゼ
- ・但馬どりのパテ グリビッシュソース
- ・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 ・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
- ・フォアグラ丼 (平日ランチ・ディナー、土日祝ランチ 限定)
- ・フォアグラ 筍 菜花の和風ポトフ (土日祝ディナー限定)
- ・海老と烏賊のプランチャ トマト風味のアメリケーヌ (平日ランチ・ディナー 限定)
- ・海老と帆立貝のプランチャ トマト風味のアメリケーヌ (土日祝ランチ・ディナー 限定)
- ・【2017年4月復刻メニュー】神戸ポーク 筍 菜花 和風のポトフ (平日ランチ・ディナー、土日祝ランチ 限定)
- ・国産牛バラ肉の炙り寿司 柚子胡椒と葱塩添え (土日祝ディナー限定)
- ・フライドポテト&スパイシージャーマンポテト
- ・播州赤鶏のポッシュェ ソース・アルビュフェラ
- ・淡路島産釜揚げしらすと新じゃがのチーズガレット
- ・真鱈と丹波白大豆 春豆のトマト煮込み
- ・アサリとシェルパスタ 神戸旬菜水菜の味噌クリーム
- ・香住の蛸烏賊と菜の花スパゲティ
- ・桜海老とかぶ コウノトリ育む赤米のクリームリゾット
- ・ホテル特製パン  
ハウレンソウパン カボチャパン 豆乳パン 母子茶パン 動物パン 塩パン  
バケット 長時間発酵バケット カンパーニュ パン・オ・フリユイ レーズンブレッド
- ・フルーツ各種 (パイナップル、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 ・いちごのシフォンケーキ ・カスタードプリン ・いちごショートケーキ
- ・チョコレートババロワ ・桜のブランマンジェ ・スパイスの香るコーヒーズッセ
- ・いちごミルクプリン ・バスクチーズケーキ ・丹波のブルーベリークランブルケーキ
- ・紅茶風味のクレームブリュレ ・バニラアイス ・いちごアイス
- ・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