



M E N U



【冷製料理】

- ・GOCOCU風オリヴィエサラダ ～ロシア～
- ・GOCOCU 自家製パテ・ド・カンパーニュ ～フランス～
- ・GOCOCU 自家製ロミロミサーモン ～アメリカ・ハワイ～
- ・仔羊とライムのタイ風春雨サラダ“ヤム・ウンセン”～タイ～
- ・冷製アルボンディガス“スペイン風ミートボール”～スペイン～
- ・ガスパチョ スパイス海老 ～ポルトガル～
- ・ワカモレ トルティーヤチップス ～メキシコ～
- ・トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ 燻製にした塩胡椒で ～イタリア～
- ・淡路島欄座牛の佃煮 巻き寿司（平日ディナー/土日祝ランチ・ディナー限定）～日本～

☆サラダコーナー11種（トスサラダ、トレビス、ベビーリーフ、紅芯大根、プチトマト、卵サラダ or コーン
 キュウリのタヒーナソース ～エジプト～、キャロットラペ、赤キャベツマリネ、韓国カボチャのマリネ、淡路玉葱）

【温製料理】

- ・ポロ葱とじゃがいもの冷製クリームスープ“ヴィシソワーズ”～フランス～
- ・コーンクリームスープ
- ・マッサマンカレー ～タイ～
- ・GOCOCU特製欧風カレー ～日本～
- ・石窯で焼き上げるブラックアングス牛ローストビーフ ～イギリス～
- ・ラム肩 ベーコン パイナップル“石窯で焼くシュラスコスタイル”～ブラジル～
- ・ポルトガル風魚介鍋“カタプラーナ”～ポルトガル～
- ・あっさり自家製スープ 牛肉の“フォー”～ベトナム～
- ・淡路玉葱のクレームブリュレ フォアグラ添え（土日祝ディナー限定）～フランス～
- ・バッファローチキンウィング&ブラートカルトツフェルン ～アメリカ&ドイツ～
- ・トルティージャ“スパニッシュオムレツ”ピペラーダ添え（平日ランチ限定）～スペイン～
- ・神戸ポークのシュニツェル風（平日ディナー/土日祝ランチ・ディナー限定）～ドイツ（ヨーロッパ）～
- ・野菜のラザニア“ムサカ”～ギリシャ～
- ・プール・オ・ポ グリビッシュソース添え ～フランス～
- ・太刀魚 丹波黒大豆味噌 幽庵焼き バターナッツピューレ ～日本～
- ・GOCOCU 自家製パンチェッタ“スパゲティ アマトリチャーナ”～イタリア～
- ・オジャ ～スペイン風魚介のおじや～ ～スペイン～

【ホテル特製パン】

ホウレンソウパン、カボチャパン、豆乳パン、母子茶パン、動物パン、塩パン、ピロシキ ～ロシア～
 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、フォカッチャ ～イタリア～

【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

【パティシエ特製デザート】

- ・季節のタルト
- ・季節のムース
- ・シフォンケーキ
- ・カスタードプリン
- ・パブロヴァ ～オーストラリア～
- ・生姜のブランマンジェ ～フランス～
- ・ティラミス ～イタリア～
- ・エッグタルト ～台湾～
- ・オリボーレン“オランダ風ドーナツ”
- ・ニューヨークチーズケーキ ～アメリカ～
- ・南国風ココナッツの寒天“ハウピア”～アメリカ・ハワイ～
- ・イギリス風トライフル ～イギリス～
- ・チョコレートボール ～スウェーデン～
- ・抹茶アイス
- ・ソフトクリーム
- ・スコーン ～イギリス～
- ・バニラアイス

※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