

ORIENTAL HOTEL RECOMMENDATION

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Oriental Lemonade / オリエンタルレモネード 800

兵庫の花畑から蜂が採取した 100% 純粋蜂蜜を使用しています。
しゅわっとした大人のレモネードです

Melon Cream Soda / メロンクリームソーダ 1000

純喫茶の定番メニューをオリエンタルホテルでお楽しみいただけます。

AFTERNOON TEA

120 minutes / 2,900

14:30 -17:30 (Cafe Close)

スパークリングワイン付き / 3,500

旬を迎えるメロンを使い、鮮やかに彩った季節のプレート。
ゆったりとした昼下がり、芦屋 u-fu の紅茶とご一緒にお過ごしください。

前日までのご予約制 / 1日4台限定

WINE by THE GLASS

Champagne / シャンパン	1300
White Wine / 白ワイン	900〜
Red Wine / 赤ワイン	900〜

BEER

Suntory Premium Malt's (Draft Beer) / サントリープレミアムモルツ	850
Snow Blanche / スノーブロンシュ	1200
Guinness / ギネス	1000
Suntory All-Free (Non Alcohol) / サントリーオールフリー	800

COCKTAIL

Gin & Tonic / ジントニック	900
Moscow Mule / モスコミュール	1000
Cuba Libre / キューバリブレ	900

LIGHT MEAL

Smoked Nuts / 燻製ナッツ	700
French Fries / フレンチフライドポテト	700
Beef Jerky / ビーフジャーキー	800
Prosciutto di Parma / パルマ産生ハム	1000
Assorted Cheese / チーズ盛り合わせ (1piece ¥500)	2000
Blini with Caviar and Sour Cream / キャビア	7800

All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge. 全ての表示税込価格に別途10%のサービス料を頂戴いたします。
Before placing your order, please inform your server if a person in your party has a food allergy or intolerance.
食材に関する詳しい生産情報はお気軽にお尋ねください。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。

SIGNATURE DISHES

Oriental Beef Curry / オリエンタルビーフカレー 2700

ごろごろした、たっぷりの牛肉と、コクと旨味を引き出す淡路産のタマネギで仕上げた
オリエンタルホテル伝統のビーフカレーです。

Curry Salad Set / カレーサラダセット + 600

+ Salad, Dessert (Coconut Tapioca) and Coffee or Tea

+ サラダ、タピオカココナッツミルク、コーヒー or 紅茶

Oriental Creamy Crab Croquette / 香住蟹のオリエンタルクリームコロッケ 2p 1600

兵庫県産の香住蟹や三木産のブラウンマッシュルームで、
濃厚に仕上げたクリームコロッケです。

All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge. すべての表示税込価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。

Before placing your order, please inform your server if a person in your party has a food allergy or intolerance.
食材に関する詳しい生産情報はお気軽にお尋ねください。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。

J.W.Hart is proud to use some of the finest homegrown rice from Hyogo prefecture.
当店で使用しているお米は全て兵庫産のお米です。

SALAD

Chinese Chicken Salad チャイニーズチキンサラダ	Half 700 / Full 1400
Seasonal Vegetable Salad 季節のランチサラダ	Half 700 / Full 1400

SANDWICH

Kobe Pork Cutlet Sandwich 神戸ポークカツサンド	1800
---	------

PASTA

Spear Squid and Olives Tomato Spaghettni ヤリイカとオリーブのトマトソース スパゲッティニ	1400
Homemade Sausage and Cabbage Creamy Tagliolini 自家製ソーセージとキャベツのクリームソース タリオリーニ	1400
Spaghettni Aglio e Olio with Snow Crab ずわい蟹のアーリオオーリオ	1500

Chinese Chicken Salad Set / チャイニーズチキンサラダセット + 1000

Green Salad Set / グリーンサラダセット + 600

* All sets include your choice of either coffee or tea. / いずれもコーヒーor紅茶が含まれます。

DESSERT

Oriental Cheesecake オリエンタルチーズケーキ	900
Scone (Plain / Raisin & Orange) スコーン (プレーン / レーズン&オレンジ)	800

Dessert Set (Dessert + Drink) / デザートセット	1 種 / 1400
上記より好きなデザート + 下記より好きなドリンク	2 種 / 1800

ー SET DRINK LIST ー

Coffee / Cafe au lait / Cafe Latte / Soy Latte / Cappuccino
Darjeeling / Earl Grey / Assam / Kukicha Roasted Green Tea
Orange Juice / Mango Juice

コーヒー / カフェオレ / カフェラテ / ソイラテ / カプチーノ
ダージリンティー / アールグレイティー / アッサムティー / 雁ヶ音ほうじ茶
オレンジジュース / マンゴージュース

SOFT DRINK

Fresh Orange Juice / フレッシュオレンジ ジュース	1000
Fresh Grapefruit Juice / フレッシュグレープフルーツ ジュース	1000
Blood Orange Juice / ブラッドオレンジ ジュース	700
Apple Juice / アップル ジュース	700
Cola / コーラ	700
Ginger Ale / ジンジャー エール	700
Mix Juice / ミックスジュース	800

MINERAL

San Pellegrino / サン・ペレグリーノ	750ml	800
Acqua Panna / アクアパナ	750ml	800

All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge. 全ての表示税込価格に別途10%のサービス料を頂戴いたします。

COFFEE

Coffee / コーヒー	700
Cafe au lait / カフェ オレ	750
Cafe Latte / カフェ ラテ	750
Cappuccino / カプチーノ	750
Soy Latte / ソイ ラテ	750
Espresso / W Espresso / エスプレッソ / Wエスプレッソ	500 / 750
Decaffeinated Coffee / カフェインレスコーヒー	700

TEA

< STANDARD >

Darjeeling / ダージリン	800
Assam / アッサム	800

< FLAVORED >

Oriental Blend Tea / オリエンタルブレンドティー	850
Earl Grey / アールグレイ	800
Jasmine / ジャスミン	800

< HERB >

Chamomile / カモミール	800
Peppermint / ペパーミント	800

HISTORY & STORY

時を越えてゆくホテル。

A hotel that transcends time.

これまでも、これからも。

神戸開港間もない 1870 年（明治 3 年）

日本最古のホテルとしてオリエンタルホテルの歴史は始まりました。

開業当時から素晴らしい食事を提供するホテルとしてその評価は高く、
1 世紀以上にわたり、国内外問わずたくさんのファンを生み出しました。

阪神淡路大震災による閉館から 15 年。

様々な想いを継承し、神戸復興の最後のシンボルとして
2010 年にオリエンタルホテルは再びその名をあげました。

“時を越えてゆくホテル” のカタチとして復興することになったのは、
当初最先端の西洋料理として人気の高かった
“オリエンタルビーフカレー” と “蟹クリームコロッケ”。

地元の素材を活かした料理が受け継がれ、
神戸の方々に愛され続けています。

