

# SUMMER PEACH HOLIC



1日5台限定 Limited to 5 per day [ご提供時間] 17:30~21:00 L.O.

国産の桃を贅沢に使用した  
夏の季節限定のスタンドをご用意しました。  
瑞々しくジューシーな桃と  
シャンパンやオリジナルカクテルとのマリアージュで  
お部屋でのご滞在を、より特別なひとときに。

---

## 季節のスタンド[3段] + シャンパン or カクテル

[ ボトルシャンパンプラン ]

2名様 15,000円 / 3名様 17,000円 / 4名様 30,000円

[ グラスシャンパン or カクテルプラン(お1人様1杯) ]

2名様 10,000円 / 3名様 15,000円 / 4名様 20,000円

---

\* オリジナルカクテルの内容はお問い合わせください

- [ 1 段目 ] 国産桃
- [ 2 段目 ] 桃とローズのウィッチ  
桃のショートケーキ  
ピーチマカロン  
桃のココナッツメレンゲ
- [ 3 段目 ] 前菜盛り合わせ

[ Top Tier ] Assorted Peach

[Middle Tier] Peach and Rose Sandwich / Peach Shortcake  
Peach Macaron / Peach Coconut Meringue

[Bottom Tier] Assorted Appetizers

## BREAKFAST 7:30-10:00

前日24時までのご予約制で承っております

※当日のご依頼についてはお時間の指定をお受けいたしかねます ご了承ください

Reservations for Breakfast Room Service are accepted 24 hours in advance.

For Same Day Breakfast Room Service, time of delivery will be at the hotels discretion.

オリエンタルブレックファースト / Oriental Breakfast

3,300

下記より洋食か和食のどちらかをお選びください

Please choose between our Western Breakfast or our Japanese Breakfast.

---

## WESTERN BREAKFAST 洋食

パン盛り合わせ / オリエンタルカレー /ソーセージ / ベーコン  
兵庫県産朝採れ野菜 淡路玉ねぎソース / 季節のスープ  
スモークサーモン / トマト カプレーゼ / アボカド タルタル  
カポナータ / 生ハム / フルーツ / ヨーグルト

Assorted Bread / Oriental Curry / Fresh Vegetables with Onion Sauce  
Sausage / Bacon / Seasonal Soup / Smoked Salmon / Caprese  
Avocado Tartar / Caponata / Prosciutto / Fresh Fruits / Yogurt

+

以下よりお好きな卵料理をおひとつお選びください

Your choice of freshly made egg dish.

オムレット / Omelette

スクランブルエッグ / Scrambled Eggs

目玉焼き / Fried Egg

エッグベネディクト / Eggs Benedict

---

## JAPANESE BREAKFAST 和食

白ごはん / 味噌汁 / 鯛茶漬 [出汁 + 鯛の胡麻和え] / 季節の煮物  
出汁巻き卵 / 本日の焼き魚 / 兵庫県産牛の時雨煮 / 味付け昆布  
青菜のお浸し / 旬菜の漬物

Steamed White Rice / Miso Soup / Soy Braised Beef / Seasonal Simmered Dish  
Sea Bream Chazuke (Soup Stock+Sea Bream with Sesame Sauce)

Wasabi Kelp / Pickled Vegetables / Boiled Japanese Mustard Spinach

Japanese Rolled Omelette / Grilled Fish of the Day

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。  
All prices include tax and are subject to a 10% service charge. Please notify our staff if you have any form of food allergy.

## DINNER SET MENU 17:30-21:00

### TASTING 3,500

本日のサラダ / Today's Salad

+

CHOICE

神戸ポークのカツサンド / Kobe Pork Cutlet Sandwich

or

本日のパスタ / Today's Pasta

### ORIENTAL 4,100

香住かにのオリエンタルクリームコロッケ 1p

Oriental Style Kasumi Crab Cream Croquette 1p

+

オリエンタルカレー サラダ付 / Oriental Curry with Salad

.....

オリエンタルハイボール +800

Oriental Highball

THE BAR J.W.Hart がお贈りするオリエンタルの名を冠したカクテル。  
神戸にまつわる一杯をご賞味ください。

Born in THE BAR J.W. Hart, this cocktail was given its name after the building  
it was created in. A refreshing and smooth take on a well-known classic.

.....

オリエンタルチーズケーキ / Oriental Cheese Cake +800

### STANDARD [ 2名様セット ] 6,800

チャイニーズチキンサラダ / Chinese Chicken Salad

+

本日のパスタ / Today's Pasta [ 2皿 ]

+

オリエンタルチーズケーキ / Oriental Cheese Cake [ 2皿 ]

.....

本日のお肉料理 / Meat Dish of The Day +2,500

黒毛和牛サーロインステーキ 100g +4,500

Wagyu Beef Sirloin Steak

3名様以上でもご用意可能ですのでご相談ください。

### KOBE BEEF x PREMIUM WINE 16,000

神戸牛サーロインステーキ 100g / Kobe Beef Sirloin Steak

+

CHOICE

紫鈴 / Rindo [ Glass 90ml ] or [ Half Bottle 375ml (+8,000yen) ]

Napa Valley / Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

ゲーム会社CAPCOMの現CEO辻本 憲三氏が、20年もの歳月をかけて  
ワインの聖地カリフォルニアに造り上げたワイナリー「KENZO ESTATE」。  
その素晴らしい品質は、「世界のワイナリー TOP100」に選ばれるほど  
世界的にとっても高い評価を受けています。

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。

All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

Please notify our staff if you have any form of food allergy.

## A LA CARTE 10:30-21:00

### APPETIZERS & SALADS

本日のサラダ / Today's Salad	1,600
本日の前菜盛り合わせ / Assorted Appetizer	1,700
チャイニーズチキンサラダ / Chinese Chicken Salad	1,600
生ハム、サラミの盛り合わせ / Assorted Prosciutto and Salami	2,000
チーズの盛り合わせ / Assorted Cheese	2,000
キャビア サワークリーム 蕎麦粉のブリニ Blini with Caviar and Sour Cream	8,000

### SOUP

オリエンタルマッシュルームスープ / Oriental Mushroom Soup	1,000
---	-------

### PASTA & NOODLE

本日のパスタ / Today's Pasta	1,600
きつねうどん / Udon	1,600

### SANDWICH & RICE

神戸ポークのカツサンド / Kobe Pork Cutlet Sandwich	2,000
オリエンタルカレー サラダ付 / Oriental Curry with Salad	3,500
キッズプレート / Kid's Plate	1,700

### MAIN DISHES

香住かにのオリエンタルクリームコロッケ 2p Oriental Style Kasumi Crab Cream Croquette 2p	1,800
本日の鮮魚 炭火焼き / Grilled Fish of the Day	2,200
本日のお肉料理 / Meat Dish of The Day	2,600
黒毛和牛サーロインステーキ 100g / Wagyu Beef Sirloin Steak	4,700
神戸牛サーロインステーキ 100g / Kobe Beef Sirloin Steak	13,200

### DESSERTS

オリエンタルチーズケーキ / Oriental Cheese Cake	1,100
チョコレートボックス / Chocolate Box	1,700
季節のフルーツ / Today's Fruits	1,700~

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。  
食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。  
All prices include tax and are subject to a 10% service charge.  
Please notify our staff if you have any form of food allergy.

## DRINKS 10:30-21:00

### JUICE

オレンジジュース / Orange Juice	900
アップルジュース / Apple Juice	900

### CAFE

コーヒー / Coffee	900
カフェラテ / Café Latte	950
カフェインレスコーヒー / Decaffeinated Coffee	900
ダーズリン / Darjeeling	1,000
アールグレイ / Earl Grey	1,000
アッサム / Assam	1,000
ジャスミン / Jasmine	1,000
煎茶 / Japanese Green Tea	950
カモミール / Camomile	1,000
ペパーミント / Pepper Mint	1,000

### BEER

ハートランド / Heart Land	1,050
---------------------	-------

### WINE

白ワイン / White Wine	glass 1,200~ / carafe 2,800~
赤ワイン / Red Wine	glass 1,200~ / carafe 2,800~

### MINERAL WATER

サンペレグリーノ 750ml / San Pellegrino 750ml	1,200
アクアパンナ 750ml / Acqua Panna 750ml	1,200

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。  
All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

# WINE LIST 10:30-21:00

## CHAMPAGNE

<b>マンドゥワ ブリュット オリジン</b> Mandois Brut Origine Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	10,000
<b>ドゥラモット ブラン ド ブラン</b> Delamotte Blanc de Blancs Chardonnay	18,000
<b>ペリエ ジュエ ベル エポック</b> Perrier Jouet Belle Epoque Pinot Noir, Chardonnay	32,000
<b>クリュッグ グランド キュベ</b> Krug Grande Cuvee Secret	49,000
<b>ドン ペリニヨン ロゼ '06</b> Dom Perignon Rose Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	68,000
<b>サロン '06</b> Salon '06 Chardonnay	100,000

## WHITE WINE

<b>ファットリ ソアヴェ ルンカリス</b> Fattori Soave Runcaris Veneto / Garganega	5,500
<b>サンシルヴェストロ ガヴィ</b> Sansilvestro Gavi Piemonte / Cortese	6,500
<b>アルベール ビショー ブルゴーニュ シャルドネ</b> Albert Bichot Bourgogne Chardonnay Bourgogne / Chardonnay	8,500
<b>プイイ フュイッセ シャトー フュイッセ</b> Pouilly Fuisse Chateau Fuisse Bourgogne / Chardonnay	12,000
<b>シャブリ グラン クリュ レ クロ クリスチャン モロー</b> Chablis Grand Cru Les Clos Bourgogne / Chardonnay	18,000
<b>ガイヤ ロッシバス</b> Gaja Rossj-Bass Piemonte / Chardonnay	18,000

# WINE LIST 10:30-21:00

## RED WINE

<b>ランチ 32</b> Ranch 32 California / Cabernet Sauvignon	6,000
<b>バローネ リカーゾリ キャンティ クラッシコ リゼルヴァ</b> Barone Ricasoli Chianti Classico Riserva Toscana / sangiovese, Merlot, Canaiolo	9,000
<b>カステル ジョコンド ブルネッロ ディ モンタルチーノ</b> Castel Giocondo Brunello di Montalcino Toscana / Brunelo	15,000
<b>ジュヴレ シャンベルタン ドメーヌ カミュ</b> Gevrey Chambertin Domaine Camus Bourgogne / Pinot Noir	15,000
<b>シャトー ラグランジュ '13</b> Ch. Lagrange Saint-Julien / Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Veldot	18,000
<b>アルマヴィーヴァ</b> Almaviva Chile / Cabernet Sauvignon, Carmenere, Cabernet Franc	40,000
<b>ガイヤ バルバレスコ</b> Gaja Barbaresco Piemonte / Nebbiolo	40,000
<b>藍 '15</b> Ai '15 Napa Valley / Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	49,000
<b>オーパス ワン '15</b> Opus One '15 Napa Valley / Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	88,000
<b>シャトー マルゴー '07</b> Ch. Margaux '07 Margaux / Cabernet Sauvignon, Merlot	150,000

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。  
All prices include tax and are subject to a 10% service charge.