“AUTUMN HARVEST” HOLIC

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

秋といえば食欲の秋。
今回は秋のフルーツの贅沢に使用した
季節限定のスタンドをご用意しました。
今が食べ頃のフルーツと
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] 秋の味覚：無花果 シャインマスカット ナガノパープル
[2 段 目] モンブラン
無花果のチーズケーキ
アールグレイのフィナンシェ
キャラメルマカロン
[3 段 目] 前菜盛り合わせ

[Top Tier] Autumn delicacy
[Middle Tier] Mont Blanc / Cheesecake with figs
Earl Grey Financier / Caramel macaron
[Bottom Tier] Assorted Appetizers

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.

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

パンビュッフェ / ソーセージ / ベーコン / スモークサーモン
兵庫県産 朝採れ野菜 淡路玉ねぎソース / 季節のスープ
トマト カプレーゼ / 玉ねぎのキッシュ / 鶏むね肉のムース / 生ハム
フルーツ / ヨーグルト

Bread Buffet / Sausage / Bacon / Fresh Vegetables / Seasonal Soup
Smoked Salmon / Caprese / Onion Quiche / Chicken Mousse / 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.

オムレツ / 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 / 鯛の胡麻和え / 兵庫県産牛の時雨煮 / 季節の煮物
味付け昆布 / 青菜のお浸し / 旬菜の漬物 / 温野菜 / 出汁巻き卵
白身魚の南蛮漬け

Steamed White Rice / Miso Soup / Sesame Marinated Seabream
Soy Braised Beef / Seasonal Simmered Dish / Wasabi Kelp / Pickled Vegetables
Boiled Japanese Mustard Spinach / Steamed Vegetables
Japanese Rolled Omelette / Marinated White Fish

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 17:30-21:30

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 10:30-21:30

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 10:30-21:30

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
ダージリン / Darjeeling	1,000
アールグレイ / Earl Grey	1,000
アッサム / Assam	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 10:30-21:30

CHAMPAGNE

マンドゥワ ブリュット オリジン 10,000
Mandois Brut Origine
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

ドゥラモット ブラン ド ブラン 18,000
Delamotte Blanc de Blancs
Chardonnay

ペリエ ジュエ ベル エポック 32,000
Perrier Jouet Belle Epoque
Pinot Noir, Chardonnay

クリュッグ グランド キュベ 49,000
Krug Grande Cuvee
Secret

ドン ペリニヨン ロゼ'06 68,000
Dom Perignon Rose
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

WHITE WINE

ファットリ ソアヴェ ルンカリス 5,500
Fattori Soave Runcaris
Veneto / Garganega

サンシルヴェストロ ガヴィ 6,500
Sansilvestro Gavi
Piemonte / Cortese

アルベール ビショー ブルゴーニュ シャルドネ 8,500
Albert Bichot Bourgogne Chardonnay
Bourgogne / Chardonnay

プイィ フュイッセ シャトー フュイッセ 12,000
Pouilly Fuisse Chateau Fuisse
Bourgogne / Chardonnay

シャブリ グラン クリュ レ クロ クリスチャン モロー 18,000
Chablis Grand Cru Les Clos
Bourgogne / Chardonnay

ガイヤ ロッシバス 18,000
Gaja Rossj-Bass
Piemonte / Chardonnay

RED WINE

ランチ32 6,000
Ranch 32
California /Cabernet Sauvignon

バローネ リカーゾリ キャンティ クラッシコ リゼルヴァ 9,000
Barone Ricasoli Chianti Classico Riserva
Toscana / sangiovese,Merlot,Canaiolo

カステル ジョコンド ブルネッロ ディ モンタルチーノ 15,000
Castel Giocondo Brunello di Montalcino
Toscana / Brunelo

ジュヴレ シャンベルタン ドメーヌ カミュ 15,000
Gevrey Chambertin Domaine Camus
Bourgogne / Pinot Noir

シャトー ラグランジュ'13 18,000
Ch.Lagrange
Saint-Julien / Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Veldot

アルマヴィーヴァ 40,000
Almaviva
Chile / Cabernet Sauvignon, Carmenere, Cabernet Franc

ガイヤ バルバレスコ 40,000
Gaja Barbaresco
Piemonte / Nebbiolo

藍'18 49,000
Ai '18
Napa Valley / Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

オーパス ワン'15 88,000
Opus One '15
Napa Valley / Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

シャトー マルゴー'07 150,000
Ch. Margaux' 07
Margaux / Cabernet Sauvignon, Merlot

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.