

LUNCH MENU



ORIENTAL HOTEL
KOBE JAPAN

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

ORIENTAL LUNCH / 4800

AMUSE

スペイン産ハムと国産苺 / マスカルポーネチーズとトマト
Spanish Prosciutto and Japanese Strawberries / Mascarpone with Tomamo

APPETIZER

初鰹と日向夏のカルパッチョ
Carpaccio of Bonito and Hyuga-Natsu Citrus

PASTA

蛸とセロリのラグーソース スパゲッティーニ
Spaghettini with Octopus and Celery Ragu Sauce

FISH

鱈のグリル アンチョビクリームソース
Grilled Mackerel with Anchovy Cream Sauce

CHOICE OF MEAT

お好きな肉料理を一皿お選びください、Please choose one meat dish

ガリシアポークのソテー 白ワインのソース
Roasted Galician Pork with White Wine Sauce

牛ハラミのグリル サルサヴェルデソース
Grilled Skirt Steak with Salsa Verde Sauce [+1000yen]

黒毛和牛サーロイン
Kuroge Wagyu Sirloin [+2000yen]

黒毛和牛フィレ
Kuroge Wagyu Tenderloin [+3900yen]

CHOICE OF DESSERT

お好きなデザートを一皿お選びください、Please choose one dessert

国産苺のショートケーキ
Japanese Strawberry Sponge Cake [+300yen]

チョコレートムースとデコポン
Chocolate Mousse and Sumo Citrus

オリエンタルチーズケーキ
Oriental Cheesecake

ティラミス
Tiramisu

アイスクリーム&シャーベット
Assorted Ice Cream and Sorbet

お好きなデザート2種盛り合わせ
Assorted 2 Desserts [+500yen]

パン / コーヒー or 紅茶 Bread / Coffee or Tea

THE CHEF / 3500

AMUSE

スペイン産ハムと国産苺 / マスカルポーネチーズとトマト
Spanish Prosciutto and Japanese Strawberries / Mascarpone with Tomato

APPETIZER

初鰹と日向夏のカルパッチョ
Carpaccio of Bonito and Hyuga-Natsu Citrus

PASTA

蛸とセロリのラグーソース スパゲッティニ
Spaghettini with Octopus and Celery Ragù Sauce

CHOICE OF MEAT

お好きな肉料理を一皿お選びください、Please choose one meat dish

ガリシアポークのソテー 白ワインのソース
Roasted Galician Pork with White Wine Sauce

牛ハラミのグリル サルサヴェルデソース
Grilled Skirt Steak with Salsa Verde Sauce [+1000yen]

黒毛和牛サーロイン
Kuroge Wagyu Sirloin [+2000yen]

黒毛和牛フィレ
Kuroge Wagyu Tenderloin [+3900yen]

CHOICE OF DESSERT

お好きなデザートを一皿お選びください、Please choose one dessert

国産苺のショートケーキ
Japanese Strawberry Sponge Cake [+300yen]

チョコレートムースとデコポン
Chocolate Mousse and Sumo Citrus

オリエンタルチーズケーキ
Oriental Cheesecake

ティラミス
Tiramisu

アイスクリーム&シャーベット
Assorted Ice Cream and Sorbet

お好きなデザート2種盛り合わせ
Assorted 2 Desserts [+500yen]

パン / コーヒー or 紅茶
Bread / Coffee or Tea

SEASONAL LUNCH / 6000

AMUSE

フォアグラレーズンサンド

Foie Gras Raisin Sandwich

COLD APPETIZER

高知県産イサキとフルーツトマト ケッカソース

Grunt fish Carpaccio with Marinade Fruit Tomatos

HOT APPETIZER

花付ズッキーニのフリット 2種のチーズ

Stuffed Zucchini Blossom Flitter with Graind Mimolette

PASTA

国産黒毛和牛スネ肉のラグー 淡路島産玉ねぎ

Spaghettini with Japanese Black Beef Shank Sauce and Awaji Onion

CHOICE OF MAIN DISH

お好きなメインディッシュをお選びください。 Please choose one main dish

兵庫県産三田ポーク グリーンペッパーソース

Grilled Sanda Pork with Green Papper Sauce

黒毛和牛サーロイン

Kuroge Wagyu Sirloin [+2000yen]

黒毛和牛フィレ

Kuroge Wagyu Tenderloin [+3500yen]

神戸牛サーロイン

Kobe Beef Sirloin [+8000yen]

DESSERT

国産リコッタチーズのカッサータ

Japanese Ricotta Cheese Cassata with Passion Orange Sauce

パン / コーヒー or 紅茶

Bread / Coffee or Tea

STEAK LUNCH

SALAD

季節のサラダ

Seasonal Salad

SOUP

マッシュルームスープ

Mushroom Soup

STEAK

和牛ステーキ

Beef Steak

以下より1種類お選びください

黒毛和牛サーロイン

Kuroge Wagyu Sirloin

神戸牛サーロイン

Kobe Beef Sirloin

.....
100g 6800

150g 10500

200g 13000

.....
100g 17500

150g 24500

パン / コーヒー or 紅茶

Bread / Coffee or Tea

PREMIUM LUNCH / 13000

前日 17 時までには要予約
Reservation required until 5:00 PM the day before.

AMUSE

フォアグラ 日向夏 マカロン / 知床サーモン
Foie Gras Macaron, Hyuganatsu Citrus / Salmon Rillettes

COLD APPETIZER

本鮪 雲丹 インカの日覚め
Bluefin Tuna and Sea Urchin with Hokkaido Potato Salad

HOT APPETIZER

フランス産ビゴール豚 空豆
Bigorre Black Pork Prosciutto and Pancetta, Broad Beans Paste

PASTA

しらす 唐墨 タリオリーニ
Whitebait and Bottarga Tagliolini

FISH

初鰹 セルバチコ フレッシュトマト
The Season's First Bonito, Wild Rocket and Marinade Tomato

CHOICE OF MEAT

お好きなメインディッシュを一皿お選びください。Please choose one main dish

黒毛和牛サーロイン ズッキーニ モッツァレラチーズ
Black Wagyu Sirloin, Zucchini and Mozzarella Cheese

or

神戸牛サーロイン
Kobe Beef Sirloin +8000yen

DESSERT

京の雫 ハーブ
Japanese Strawberry with Harbs

A LA CARTE

マッシュルームスープ Creamy Mushroom Soup	1000
香住蟹のオリエンタルクリームコロッケ Oriental Creamy Crab Croquette	1p 1500 / 2p 3000
オリエンタルビーフカレー (サラダ付) Oriental Beef Curry (with Salad)	3600

THE BAR J.W.Hart SEASONAL MENU

AFTERNOON TEA

[平日] 5500 [土日祝日] 5800

カラフルな旬のフルーツ使い、鮮やかに彩った季節のスタンド。
ゆったりとした昼下がりが、芦屋 u-fu の紅茶と一緒にお過ごしください。

THE BAR J.W.Hart にてご用意しております。

[前日までのご予約制 / 1日30台限定]

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

当店で使用しているお米は全て兵庫県産です。
We exclusively use rice sourced from Hyogo Prefecture.

KIDS COURSE / 3500

SALAD

グリーンサラダ

Seasonal Salad

PASTA

ボロネーゼ

Bolognese

MAIN DISH

ハンバーグ or ガリシアポークのソテー

Hamburger Steak or Sautéed Galician Pork

DESSERT

アイスクリームの盛り合わせ

Assorted Ice Cream

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 sales tax and are subject to a 10% service charge.

KIDS PLATE / 2000

PLATE

グリーンサラダ
Green Salad

エビフライ
Fried Prawns

ハンバーグ
Hamburger Steak

フライドポテト
French Fries

ペンネ ボロネーゼ
Penne Bolognese

SOUP

コーンスープ
Corn Soup

DESSERT

いちごのシャーベット
Strawberry Sherbet

JUICE

アップルジュース
Apple Juice

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 sales tax and are subject to a 10% service charge.

ANNIVERSARY PLAN

アニバーサリープラン

[2日前までに要予約]

Minimum two day advance reservation required.

THE CHEF シェフコース

+

乾杯スパークリングワイン / Sparkling Wine by the Glass

デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

お花束 / Bouquet

6800

SEASONAL シーズナルコース

+

乾杯スパークリングワイン / Sparkling Wine by the Glass

デザートをアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

お花束 / Bouquet

10500

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 sales tax and are subject to a 10% service charge.