

# 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 / 5500

## 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 WEEKEND / 4400

## AMUSE

スペイン産生ハムと国産苺 / 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 Ragu 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ボン  
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 / 6800

## 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

Spaghetini 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]

---

## SIGNATURE DISH

オリエンタルカレー

Oriental Curry

## 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

.....  
100g 6800

150g 10500

200g 13000

神戸牛サーロイン

Kobe Beef Sirloin

.....  
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 WEEKEND ウィークエンドコース

+

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

7500

## 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.