

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 / 全てのコース料理にパン・コーヒーor紅茶が含まれます
All price include tax and are subject to a 10% service charge. / All course meals include bread and coffee or tea.

THE CHEF / 3500

AMUSE

六甲山弓削牧場 フロマージュ・フレのカタラーナ
Rokkosan Yuge Farm Fromage Frais Catalana

APPETIZER

炙りカツオのカルパッチョ フルーツトマトのケッカソース
Carpaccio of Bonito with Fruit Tomato Kecca Sauce

PASTA

しらすと春キャベツのアーリオ・オーリオ
Whitebait and Spring Cabbage Aglio Aurio

神戸牛のラグー タリアテッレ
Kobe Beef Ragout Sauce Tagliatelle [+500yen]

CHOICE

MAIN DISH

鱈とホタテのソテー サフランのブールブランソース
Sauteed Spanish Mackerel and Scallops with Saffron Beurre Blanc Sauce

スペイン産ガリシアポークと新玉ねぎのグリル
Grilled Spanish Galician Pork and Seasonal Onions

牛肉のグリル サルサヴェルデソース
Grilled Beef 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

DESSERT

兵庫県産アマクイーンのパオレオンパイ
Napoleon Pie of Ama Queen Strawberry [+500yen]

白いプリン
White Pudding

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]

CHOICE

ORIENTAL LUNCH / 4800

AMUSE

六甲山弓削牧場 フロマージュ・フレのカタラーナ
Rokkosan Yuge Farm Fromage Frais Catalana

APPETIZER

炙りカツオのカルパッチョ フルーツトマトのケッカソース
Carpaccio of Bonito with Fruit Tomato Kecca Sauce

PASTA

しらすと春キャベツのアーリオ・オーリオ
Whitebait and Spring Cabbage Aglio Aurio

神戸牛のラグー タリアテッレ
Kobe Beef Ragout Sauce Tagliatelle [+500yen]

FISH

鱈とホタテのソテー サフランのブルブランソース
Sauteed Spanish Mackerel and Scallops with Saffron Beurre Blanc Sauce

MEAT

スペイン産ガリシアポークと新玉ねぎのグリル
Grilled Spanish Galician Pork and Seasonal Onions

牛肉のグリル サルサヴェルデソース
Grilled Beef 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]

DESSERT

兵庫県産アマクイーンのアマクイーンパイ
Napoleon Pie of Ama Queen Strawberry [+500yen]

白いプリン
White Pudding

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]

SEASONAL LUNCH / 6000

AMUSE

小さなミートパイ - 神戸牛とカチョカバロー
Small Meat Pie Kobe Beef and Cacho Cavallo

COLD APPETIZER

ムネチカファーム アスパラガス グリビッシュソース
Munechika Farm Asparagus with Gribiche Sauce

HOT APPETIZER

空豆とトリュフのグラタン
Fava Bean and Truffle Gratin

PASTA

神戸牛のラグーソース タリアテッレ
Kobe Beef Ragout Sauce Tagliatelle

MAIN DISH

スペイン産イベリコベジータ 新玉ねぎとウスイエンドウ豆
Iberian Bejota from Spain with Fresh Onions and Usui Peas

黒毛和牛サーロイン
Kuroge Wagyu Sirloin [+1800yen]

黒毛和牛フィレ
Kuroge Wagyu Tenderloin [+3500yen]

CHOICE

DESSERT

オーム乳業マスカルポーネチーズのティラミス
Ohm Dairy Mascarpone Cheese Tiramisu

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

CHOICE

| 黒毛和牛サーロイン | |
|----------------------|-------|
| Kuroge Wagyu Sirloin | |
| g | PRICE |
| 100g | 6800 |
| 150g | 10500 |
| 200g | 13000 |

| 神戸牛サーロイン | |
|-------------------|-------|
| Kobe Beef Sirloin | |
| g | PRICE |
| 100g | 17500 |
| 150g | 24500 |

PREMIUM LUNCH / 12000

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

1st AMUSE

北海道河村水産 殻付帆立 本唐墨と山葵
Hokkaido Kawamura Suisan Scallops with Bottarga and Wasabi

2nd AMUSE

小さなミートパイ - 神戸牛とカチョカバロー
Small Meat Pie Kobe Beef and Cacho Cavallo

COLD APPETIZER

ムネチカファーム アスパラガス グリビッシュソース
Munehika Farm Asparagus with Gribiche Sauce

HOT APPETIZER

空豆とトリュフのグラタン
Fava Bean and Truffle Gratin

PASTA
CHOICE

神戸牛のラグーソース タリアテッレ
Kobe Beef Ragout Sauce Tagliatelle

兵庫県香住産ホタル烏賊と木の芽 スパゲッティ
Spaghetti with Firefly Squid and Japanese Pepper Leaf Bud [+500yen]

香住蟹とサンマルツァーノ タリオリーニ
Kasumi Crab and San Marzano Tagliolini [+800yen]

FISH

山口県産 萩甘鯛 春野菜とトマト
Sea Bream from Yamaguchi with Spring Vegetables and Tomato

MEAT

兵庫県産 太田和牛サーロイン 山椒のタップナード
Hyogo Ota Wagyu Sirloin with Japanese Pepper Tapenade

DESSERT
CHOICE

オーム乳業 マスカルポーネチーズのティラミス
Ohm Dairy Mascarpone Cheese Tiramisu

淡路島平岡農園 マイヤーレモンのクレープシュゼット
Awaji Island Hiraoka Farm Meyer Lemon Crepe Suzette

古都華のバシュラングラッセ
Ama Queen Strawberry Vacherin Glace [+500yen]

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

オリエンタルチーズケーキ
Oriental Cheesecake

KIDS PLATE / 2000

PLATE

グリーンサラダ / エビフライ / ハンバーグ
Green Salad / Fried Prawns / Hamburger Steak
フライドポテト / ペンネ ボロネーゼ
French Fries / 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

ANNIVERSARY PLAN

アニバーサリープラン

[2日前17時までに要予約]

Reservations are required by 5:00 PM two days in advance.

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.