

# LUNCH DRINK



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.

## NON-ALCOHOLIC SET

ノンアルコールスパークリングとお好きなノンアルコールカクテルをお得に楽しんでいただけるセットです。

9.5 ゼロトンド ノンアルコールスパークリング + お好きなノンアルコールドリンク 1800  
9.5 zero tonnd Non Alcohol Sparkling + Non-alcoholic drink of your choice

## NON-ALCOHOLIC RECOMMENDATIONS

エルダーフラワーモヒート / Elderflower Mojito 1200

初夏の訪れを感じる1杯。  
エルダーフラワーとフレッシュミントの爽やかな香りをお楽しみください。

雁々音ほうじ茶スパークリング / Roasted Green Tea Sparkling 1100

紅茶専門店「芦屋Uf-fu」より、鹿児島で長年無農薬にこだわって栽培されている「雁々音ほうじ茶」を爽やかなカクテルにしてご用意いたしました。

オリエンタルレモネード / Oriental Lemonade 1100

兵庫の花畑から蜂が採取した100% 純粋蜂蜜を使用しています。しゅわっとした大人のレモネードです。

オーストリア産ワイン用葡萄ジュース / Grape Juice for the Wine from Austria 1100

ワイン醸造用の葡萄を搾って造られた果汁100%ジュースです。  
通常の葡萄ジュースとは異なり、無添加・無加水で造られており、甘味・酸味など全ての味わいが濃厚です。

ジンジャービアー / Ginger Beer 1100

無添加にこだわり、最高品質の自然の原材料を使用している  
生姜のピリッとした刺激が心地よいノンアルコールの炭酸飲料です。

## NON-ALCOHOLIC WINE

9.5 ゼロトンド ノンアルコールスパークリング / 9.5 zero tonnd Non Alcohol Sparkling 1100

## NON-ALCOHOLIC BEER

ノンアルコールビール / Non-Alcoholic Beer 1000

## SOFT DRINK

クランベリー / Cranberry 1000

ブラッドオレンジ / Blood Orange 1000

アランミリア マンダリンオレンジ / Alain Milliat Mandarin Orange 1200

アランミリア コックス種アップル / Alain Milliat Cox's Apple 1200

サン ペレグリーノ / San Pellegrino 750ml 1200

# ALCOHOLIC

## WINE SET お料理とお楽しみいただけるワインセットです。

|   |      |
|---|------|
| <b>2GLASSES</b>   | 2200 |
| スパークリングワイン+白ワインor赤ワイン / Sparkling Wine + White Wine or Red Wine |      |
| <b>3GLASSES</b>   | 3000 |
| スパークリングワイン+白ワイン+赤ワイン / Sparkling Wine + White Wine + Red Wine   |      |

---

## SPARKLING WINE

|   |      |
|---|------|
| スパマンテ ロゼ ファッション ヴィクティム / Spumante Rosé Fashion Victim - Astria                              | 1300 |
| アストリア カーサ スパマンテ ブリュット / Astoria Casa Spumante Brut / Veneto / Glera                         | 1300 |
| マスカット スウィート スパークリング / Saracco Moscat D'asti / Piemonte / Moscato                            | 1500 |
| マンドゥワ ブリュット オリジン / Mondois Brut Origine / Champagne / Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay | 2100 |

## WHITE WINE

Glass / Carafe

|  |             |
|--|-------------|
| マスティア ソアヴェ / Mastia Soave / Veneto / Garganega                         | 1400 / 3800 |
| コート デ ローズ ロゼ / Cote des Roses Rose / France / Grenach, Syrah, Cinsault | 1600 / 4600 |
| ランチ 32 シャルドネ / Ranch 32 Chardonnay / California / Chardonnay           | 1600 / 4600 |

## RED WINE

Glass / Carafe

|   |             |
|---|-------------|
| アストリア カラント ピノノワール / Astoria Pinot Noir / Veneto / Pinot Noir                          | 1400 / 3800 |
| ザブ シラー / Zabu Syrah / Sicily / Syrah  | 1500 / 4200 |
| ナビゲーター カベルネ ソーヴィニヨン / California / Cabernet Sauvignon<br>Navigator Cabernet Sauvignon | 1800 / 5300 |

## BEER

|  |      |
|--|------|
| KONISHIビール スノーブロンシュ / Snow Blanche       | 1500 |
| COEDO 毬花-Marihana- / Coedo Beer Marihana | 1500 |
| サントリー プレミアムモルツ / Suntory Premium Malz    | 1100 |

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.

# LUNCH COURSE



ORIENTAL HOTEL  
KOBE JAPAN

- 全ての税込み価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。
- 食材に関する詳しい生産情報はお気軽にお尋ねください。▪ 当店で使用しているお米は全て京都府産です。

All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.  
Medium Rare is proud to use some of the finest homegrown rice from Kyoto prefecture.

WEEKDAYS ONLY

## FOIE GRAS & HAMBURG LUNCH

フォアグラハンバーグランチ 4500

産直旬菜のサラダ  
淡路島玉ねぎドレッシング  
Salad with Awaji Onion Dressing

フォアグラハンバーグ  
Foie Gras and Hamburger Steak

ご飯 / 味噌汁 / 漬物  
Rice / Miso Soup / Japanese Pickles

\* ご飯をガーリックライスに変更 [+500yen]  
\* Change Rice to Garlic Rice

デザート追加 [+500yen]  
Additional Dessert

---

月-金曜日限定 [ 祝日・祝前日を除く ]  
Monday to Friday, excluding holidays and the day before holidays.

---

# THE STEAK LUNCH

ステーキランチ 6800

産直旬菜のサラダ  
淡路島玉ねぎドレッシング  
Salad with Awaji Onion Dressing

本日のスープ  
Today's Soup

特選焼き野菜 二種  
Seasonal Vegetable

SELECT YOUR BEEF

黒毛和牛A3サーロイン  
Kuroge Wagyu A3 Sirloin

黒毛和牛A3フィレ [+1500yen]  
Kuroge Wagyu A3 Tenderloin

特選牛A5サーロイン [+3000yen]  
Selected Wagyu A5 Sirloin

特選牛A5フィレ [+4500yen]  
Selected Wagyu A5 Tenderloin

神戸牛サーロイン [+12000yen]  
Kobe Beef Sirloin

神戸牛フィレ [+14000yen]  
Kobe Beef Tenderloin

ご飯 / 味噌汁 / 漬物

Rice / Miso Soup / Japanese Pickles

\* ご飯をガーリックライスに変更 [+500yen]

\* Change Rice to Garlic Rice

デザート追加 [+500yen]

Additional Dessert

# STANDARD COURSE

スタンダードコース 8500

フォアグラレーズンサンド

Foie Gras Raisin Sandwich

自家製豆腐

Homemade Tofu

和牛すき焼き

Wagyu Sukiyaki

特選焼き野菜 二種

Seasonal Vegetable

SELECT YOUR BEEF

黒毛和牛A3サーロイン

Kuroge Wagyu A3 Sirloin

黒毛和牛A3フィレ [+1500yen]

Kuroge Wagyu A3 Tenderloin

特選牛A5サーロイン [+3000yen]

Selected Wagyu A5 Sirloin

特選牛A5フィレ [+4500yen]

Selected Wagyu A5 Tenderloin

神戸牛サーロイン [+12000yen]

Kobe Beef Sirloin

神戸牛フィレ [+14000yen]

Kobe Beef Tenderloin

ご飯 / 味噌汁 / 漬物

Rice / Miso Soup / Japanese Pickles

\* ご飯をガーリックライスに変更 [+500yen]

\* Change Rice to Garlic Rice

デザート

Dessert

# MEDIUM RARE COURSE

ミディアムレアコース 12000

フォアグラレーズンサンド

Foie Gras Raisin Sandwich

自家製豆腐

Homemade Tofu

神戸牛 炙り寿司

Kobe Beef Sushi

北海道産 活帆立

Hokkaido Live Scallops

\* 帆立をオマール海老に変更 [+4000yen]

\* Change Scallops to Lobster

特選焼き野菜 四種

Seasonal Vegetable

SELECT YOUR BEEF

黒毛和牛A3サーロイン

Kuroge Wagyu A3 Sirloin

黒毛和牛A3フィレ [+1500yen]

Kuroge Wagyu A3 Tenderloin

特選牛A5サーロイン [+3000yen]

Selected Wagyu A5 Sirloin

特選牛A5フィレ [+4500yen]

Selected Wagyu A5 Tenderloin

神戸牛サーロイン [+12000yen]

Kobe Beef Sirloin

神戸牛フィレ [+14000yen]

Kobe Beef Tenderloin

ご飯 or ガーリックライス / 味噌汁 / 漬物

Steamed White Rice or Garlic Rice / Miso Soup / Japanese Pickles

デザート

Dessert

## CHOICE OF DESSERT

兵庫県産アマクイーンの名産品ナポレオンパイ [+500yen]

Napoleon Pie of Ama Queen Strawberry

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 [+500yen]

Assorted 2 Desserts