

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

WINE SET お料理とお楽しみいただけるワインセットです。**2GLASSES** 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

3GLASSES 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 スプマンテ 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 1800 / 5300

Navigator Cabernet Sauvignon

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 Mal' 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 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.

ORIENTAL LUNCH / 5500

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

鯖とホタテのソテー サフランのブールブランソース

Sauteed Spanish Mackerel and Scallops with Saffron Beurre Blanc Sauce

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名産品

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 / 6800

AMUSE

フォアグラレーズンサンド
Foie Gras Raisins Sable Sandwich

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ョータ 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

北海道産マスカルポーネチーズのティラミス
Hokkaido Mascarpone Cheese Tiramisu

THE PACIFIC / 10000

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

1st AMUSE

北海道産帆立 本唐墨と山葵
Hokkaido Scallops with Bottarga and Wasabi

2nd AMUSE

小さなミートパイ ー 神石和牛とカチョカバロー ー
Small Meat Pie Wagyu 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

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

MAIN DISH

国産黒毛和牛サーロイン
Kuroge Wagyu Sirloin

DESSERT

北海道産マスカルポーネチーズのティラミス
Mascarpone Cheese Tiramisu From Hokkaido Prefectur

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

PREMIUM LUNCH / 12000

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

1st AMUSE

北海道産帆立 本唐墨と山葵
Hokkaido Scallops with Bottarga and Wasabi

2nd AMUSE

小さなミートパイ - 神石和牛とカチョカバロー
Small Meat Pie Wagyu 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 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]

ズワイ蟹とサンマルツァーノ タリオリーニ
Snow Crab and San Marzano Tagliolini [+800yen]

FISH

厳選甘鯛 春野菜とトマト
Tilefish 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

北海道産マスカルポーネチーズのティラミス
Hokkaido Mascarpone Cheese Tiramisu

淡路島平岡農園 マイヤーレモンソースのクレープ
Awaji Island Hiraoka Farm Meyer Lemon Crepe

兵庫県産アマクイーンのパシュラングラッセ
Ama Queen Strawberry Vacherin Glace [+500yen]

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

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.

ORIENTAL オリエンタルコース



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

9000

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.

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