

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]

MAIN DISH

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

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パレオンパイ
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

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

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

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 / 6000

AMUSE

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

COLD APPETIZER

グリーンアスパラガス グリビッシュソース
Green 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

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

グリーンアスパラガス グリビッシュソース
Green Asparagus with Gribiche Sauce

HOT APPETIZER

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

PASTA

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

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

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.