

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 WEEKEND / 4400

AMUSE

弓削牧場フロマージュ・フレ カタラーナとシャインマスカット
Rokkosan Yuge Farm Fromage Frais Catalana with Shine Muscat

APPETIZER

炙りカンパチのカルパッチョ オリーブタプナードソース
Seared Amberjack Carpaccio with Olive Tapenade Sauce

PASTA

キタアカリといんげんのジェノベーゼ リングイネ
Genovese Sauce Linguine with Potatoes and Green Beans

神戸牛のボロネーゼ タリアテッレ
Kobe Beef Bolognese Tagliatelle [+500yen]

MAIN DISH

カジキのカツレツ 夏野菜のカポナータ
Swordfish Cutlet with Summer Vegetables Caponata

スペイン産ガリシア豚のソテー ビガラードソース
Sauteed Spanish Galician Pork with Orange Bigarade Sauce

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

あら川の桃 ピーチメルバ
Peach Melba [+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

CHOICE

CHOICE

ORIENTAL LUNCH / 5500

AMUSE

弓削牧場フロマージュ・フレ カタラーナとシャインマスカット
Rokkosan Yuge Farm Fromage Frais Catalana with Shine Muscat

APPETIZER

炙りカンパチのカルパッチョ オリーブタプナードソース
Seared Amberjack Carpaccio with Olive Tapenade Sauce

PASTA

キタアカリといんげんのジェノベーゼ リングイネ
Genovese Sauce Linguine with Potatoes and Green Beans

神戸牛のボロネーゼ タリアテッレ
Kobe Beef Bolognese Tagliatelle [+500yen]

FISH

カジキのカツレツ 夏野菜のカポナータ
Swordfish Cutlet with Summer Vegetable Caponata

MEAT

スペイン産ガリシア豚のソテー ビガラードソース
Sautéed Spanish Galician Pork with Orange Bigarade Sauce

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 黒毛和牛フィレ
Kuroge Wagyu Sirloin [+2000yen] Kuroge Wagyu Tenderloin [+3900yen]

DESSERT

あら川の桃 ピーチメルバ
Peach Melba [+500yen]

オリエンタルチーズケーキ
Oriental Cheesecake

アイスクリーム&シャーベット
Assorted Ice Cream and Sorbet

白いプリン
White Pudding

ティラミス
Tiramisu

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

スズキのカルパッチョ みょうがとマイクロハーブのインサラータ
Sea Bass Carpaccio with Myoga and Micro Herbs

HOT APPETIZER

鱧のフリット 夏野菜のミネストローネ
Pike Conger Fritter Summer Vegetables Minestrone

PASTA

神戸牛のボロネーゼ タリアテッレ
Kobe Beef Bolognese Tagliatelle

MAIN DISH

イベリコ ベジュータ ペペロナータソース
Stewed Iberian Pork with Peperonata Sauce

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

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 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.