

MENU

鮪の燻製とオレンジとフェンネルのインサラータ

オレンジ・大豆

秋茄子のラザニアボロネーゼ

小麦・卵・乳・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご

真鯛のソテー ヘーゼルナッツとドライトマトの焦がしバターソース

乳・アーモンド

神戸ポーク肩ロースのグリル ポルチーニクリームソース

小麦・卵・乳・大豆・豚肉

カタラーナ

卵・乳

パン

小麦

コーヒー または 紅茶

料理名の下部には28大アレルゲンを表示しています

FREE DRINKS

ビール / ノンアルコールビール / ワイン (赤・白)
レモンサワー / 焼酎 / 日本酒 / ウイスキー / ハイボール
カクテル (カシス・カンパリ・ライチ・ウォッカ・ジン)
ジンジャーエール / ピンクグレープフルーツジュース
マンゴージュース / オレンジジュース / ウーロン茶



ORIENTAL HOTEL
KOBE JAPAN