

MENU

炙りカンパチのカルパッチョ レモンとイタリア産ボツタルガ

牛バラ肉の赤ワイン煮込みと六甲シャンピニオンのリゾット

小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉

金目鯛のソテーと蓮根のロースト ヴァンブランソース

乳・大豆

黒毛和牛いちぼのロースト
アンコールペッパーソースと紅はるかのピューレ

乳・牛肉

シャルドネのジュレとマスカットのパフェ

小麦・卵・乳・ゼラチン

パン

小麦

コーヒー または 紅茶

料理名の下部には28大アレルギーを表示しています

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