

COURSE



ORIENTAL HOTEL
KOBE JAPAN

- 表示価格(税込)の税抜総額に対して10%のサービス料を頂戴いたします ▪ 食材に関する詳しい生産情報はお気軽にお尋ねください
- A 10% service charge applies to the pre-tax total of the above prices. ▪ For detailed information on our ingredients, please ask our staff.

MEDIUM RARE COURSE

ミディアムレアコース 15000

ずわい蟹とキャビア 淡路玉葱のムース

Snow Crab and Caviar with Awaji Onion Moose

自家製豆腐 北海道産紫雲丹といくら添え

Homemade Tofu with Sea Urchin and Salmon Roe

ファーストミート 本日の和牛

First Meat - Meat of the Day -

活帆立

Scallops

厳選産直焼き野菜

Farm-Fresh Vegetables

以下より好きなお肉を1種類お選びください [60g]

黒毛和牛A3サーロイン

Kuroge Wagyu A3 Sirloin

黒毛和牛A3フィレ

Kuroge Wagyu A3 Tenderloin +2000

特選牛A5サーロイン

Selected Wagyu A5 Sirloin +3000

特選牛A5フィレ

Selected Wagyu A5 Tenderloin +5000

釜炊き 但馬 棚田こしひかり

Koshihikari Rice

和牛すき焼き

Wagyu Sukiyaki

デザート

Dessert

EXTRA BEEF

[黒毛和牛A3 / Kuroge Wagyu A3]

サーロイン / Sirloin

50g / 4000~

フィレ / Tenderloin

50g / 5000~

[特選牛A5 / Selected Wagyu A5]

サーロイン / Sirloin

50g / 6000~

フィレ / Tenderloin

50g / 7000~

PREMIUM COURSE

プレミアムコース 20000

ずわい蟹とキャビア 淡路玉葱のムース

Snow Crab and Caviar with Awaji Onion Moose

自家製豆腐 北海道産紫雲丹といくら添え

Homemade Tofu with Sea Urchin and Salmon Roe

ファーストミート 本日の和牛

First Meat - Meat of the Day -

活オマール海老

Lobster

厳選産直焼き野菜

Farm-Fresh Vegetables

以下より好きなお肉を1種類お選びください [60g]

特選牛A5 サーロイン

Selected Wagyu A5 Sirloin

特選牛A5 フィレ

Selected Wagyu A5 Tenderloin +2000

神戸牛サーロイン

Kobe Beef Sirloin +10000

神戸牛フィレ

Kobe Beef Tenderloin +12000

釜炊き 但馬 棚田こしひかり

Koshihikari Rice

和牛すき焼き

Wagyu Sukiyaki

デザート

Dessert

EXTRA BEEF

[特選牛A5 / Selected Wagyu A5]

サーロイン / Sirloin

50g / 6000~

フィレ / Tenderloin

50g / 7000~

[神戸牛 / Kobe Beef]

サーロイン / Sirloin

50g / 11000~

フィレ / Tenderloin

50g / 12000~

KOBE BEEF STEAK

神戸牛ステーキ 26000~

産直旬菜のサラダ 淡路島玉ねぎドレッシング

Salad with Awaji Onion Dressing

神戸牛 肉寿司

Kobe Beef Sushi

自家製コンソメスープ

Consomme Soup

神戸牛ステーキ

Kobe Beef Steak

以下より1種類お選びください

神戸牛サーロイン / Kobe Beef Sirloin

100g 26000

150g 34000

200g 42000

神戸牛フィレ / Kobe Beef Tenderloin

100g 28000

150g 37000

200g 46000

釜炊き 但馬 棚田こしひかり

Koshihikari Rice

和牛すき焼き

Wagyu Sukiyaki

デザート

Dessert

A LA CARTE

鮮魚のカルパッチョ / Fresh Fish Carpaccio	2000
グリーンサラダ / Green Salad	1800
神戸牛肉寿司 / Kobe Beef Sushi	1貫 / 2000
フォアグラ寿司 / Foie Gras Sushi	1貫 / 2000

SEAFOOD

北海道産 帆立 / Hokkaido Scallop	1個 / 1800
オマール海老 / Lobster	1尾 / 13000

BEEF

黒毛和牛サーロイン / Kuroge Wagyu Sirloin	100g〜 / 8000
黒毛和牛フィレ / Kuroge Wagyu Filet	100g〜 / 10000
厳選和牛“太田牛”サーロイン / Selected Wagyu "Ota Beef" Sirloin	100g〜 / 12000
厳選和牛“太田牛”フィレ / Selected Wagyu "Ota Beef" Filet	100g〜 / 14000
神戸牛サーロイン / Kobe Beef Sirloin	100g〜 / 22000
神戸牛フィレ / Kobe Beef Filet	100g〜 / 24000

RICE

ガーリックライス / Garlic Rice	1500
ライス / Rice	800

表示価格(税込)の税抜総額に対して10%のサービス料を頂戴いたします A 10% service charge applies to the pre-tax total of the above prices.

ANNIVERSARY COURSE

アニバーサリー コース

2 日前までに要予約

Minimum two day advance reservation required.

MEDIUM RARE COURSE

ミディアムレアコース

+

乾杯酒

デザートベリーシャルロットケーキに変更

お花束

Apéritif / Berry Charlotte Cake / Bouquet

20000

PREMIUM COURSE

プレミアムコース

+

乾杯酒

デザートベリーシャルロットケーキに変更

お花束

Apéritif / Berry Charlotte Cake / Bouquet

25000

表示価格(税込)の税抜総額に対して10%のサービス料を頂戴いたします A 10% service charge applies to the pre-tax total of the above prices.