

LUNCH MENU



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 / 全てのコース料理にパン・コーヒーor紅茶が含まれます
A 10% service charge applies to the pre-tax total of the above prices. / All course meals include bread and coffee or tea.

THE CHEF / 3500

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

秋カツオの炙り フレッシュトマトのラビゴットソース
Seared Autumn Bonito with Fresh Tomato Ravigote Sauce

PASTA

六甲シャンピニオンのラグー タリアテッレ
Tagliatelle with Rokko Champignon Ragout

秋刀魚とウイキョウのシチリア風
Pacific Sauri and Fennel Sicilian-Style [+800yen]

MAIN DISH

真鯛のソテー “ズッパ・ディ・ペッシェ”
Sauteed Sea Bream “Zuppa di Pesce”

えびすもち豚のロースト ブラッドオレンジのソース
Roasted Ebisumochi Pork with Blood Orange 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

兵庫県産無花果のパイユ ピスタチオアイスクリーム
Hyogo Fig Paillou with Pistachio Ice Cream [+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]

CHARITY LUNCH / 5500

第22回 KOBE 7ホテル食の旅 チャリティーランチ 2025/9/1mon~10/31fri

神戸の7ホテルが集結し、兵庫の食材の魅力をお伝えするチャリティーランチイベント。
お召し上がりいただいた売上より1食あたり300円をお子様を支援する団体へ寄付いたします。
各ホテルでスタンプを集めて景品がもらえるプレゼントキャンペーンや、
アンケート回答でもらえる抽選プレゼントキャンペーンも実施しております。

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
Yuge Farm Fromage Frais Catalana with Shine Muscat Grapes

COLD APPETIZER

秋カツオの炙り フレッシュトマトのラビゴットソース
Seared Autumn Bonito with Fresh Tomato Ravigote Sauce

PASTA

六甲シャンピニオンのラグー タリアテッレ
Tagliatelle with Rokko Mushroom Ragout

FISH

真鯛のソテー “ズッパ・ディ・ペッシェ”
Sauteed Sea Bream “Zuppa di Pesce”

MAIN DISH

えびすもち豚のロースト ブラッドオレンジのソース
Roasted Ebisu Mochi Pork with Blood Orange 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]

CHOICE

DESSERT

兵庫県産無花果のパイユ ピスタチオアイスクリーム
Hyogo Fig Paillou with Pistachio Ice Cream

* 他ランチコースのチョイスデザートからお選びいただけます
* You can also choose from the desserts available in other lunch courses.

SEASONAL LUNCH / 6800

AMUSE

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

COLD APPETIZER

本鮪のマリネ 秋茄子とフムス
Marinated Tuna with Eggplant Hummus

HOT APPETIZER

香住蟹のオリエンタルクリームコロッケ
Oriental Cream of Crab Croquettes

PASTA

イベリコ豚のアラビアータ キタッラ
Chitarra with Iberico Pork Arrabbiata

MAIN DISH

神戸ポークのカチャトーラ ポルチーニ
Kobe Pork Cacciatore with Porcini Mushrooms

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

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

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.