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 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

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

CHOICE

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

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

MAIN DISH

CHOICE

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

CHOICE

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”

CHOICE OF MEAT

お好きな肉料理を一皿お選びください Please choose one meat 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]

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も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

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

CHOICE

イベリコ ベジョータ　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]

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

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 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

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.