

# 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 苺とピスタチオ  
Rokkosan Yuge Farm Fromage Frais Catalana with Strawberry

### APPETIZER

寒鰯のカルパッチョ 燕のソース  
Yellowtail Carpaccio with Turnip Sauce

### PASTA

淡路鶏のラゲースソース タリアテッレ  
Tagliatelle with Awaji Chicken Ragu Sauce

鮪のコンフィとボットアルガ スパゲッティーニ  
Tuna Confit and Bottarga with Spaghettini [+500yen]

### MAIN DISH

鱈のソテー 九条葱ソース  
Sauteed Cod with Kujo Leek Sauce

ガリシア豚のグリル レフォールソース  
Grilled Galician Pork with Horseradish 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 黒毛和牛フィレ  
Kuroge Wagyu Sirloin [+2000yen] Kuroge Wagyu Tenderloin [+3900yen]

### DESSERT

苺とピスタチオのミルフィーユ  
Strawberry and Pistachio Mille-Feuille [+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]

CHOICE

CHOICE

CHOICE

## ORIENTAL LUNCH / 5500

### AMUSE

弓削牧場フロマージュ・フレ 苺とピスタチオ  
Rokkosan Yuge Farm Fromage Frais Catalana with Strawberry

### APPETIZER

寒鰯のカルパッチョ 蕪のソース  
Yellowtail Carpaccio with Turnip Sauce

### PASTA

淡路鶏のラゲースソース タリアテッレ  
Tagliatelle with Awaji Chicken Ragu Sauce

鮪のコンフィとボットアルガ スパゲッティニ  
Tuna Confit and Bottarga with Spaghettini [+500yen]

### FISH

鰹のソテー 九条葱ソース  
Sauteed Cod with Kujo Leek Sauce

### MEAT

ガリシア豚のグリル レフォルソース  
Grilled Galician Pork with Horseradish 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 黒毛和牛フィレ  
Kuroge Wagyu Sirloin [+2000yen] Kuroge Wagyu Tenderloin [+3900yen]

### DESSERT

苺とピスタチオのミルフィーユ  
Strawberry and Pistachio Mille-Feuille

\* 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

青森サーモンと黒トリュフ オランダーズソース  
Salmon with Black Truffle with Hollandaise Sauce

### 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

牛頬肉の赤ワイン煮込み タリアテッレ  
Braised Beef Cheek in Red Wine with Tagliatelle

### MAIN DISH

厳選豚 マデラポワブルソース 月光百合根のドフィノア  
Pork and "Gekko" Lily Root Dauphinoise with Madeira Pepper Sauce

黒毛和牛サーロイン  
Kuroge Wagyu Sirloin [ +2000yen ]

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

## ORIENTAL LUNCH オリエンタルランチ



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

9000

## 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