

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
Rokkusan 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

淡路鶏のラグーソース 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

糸島豚 フォンドヴォーソース 青リンゴのサラダ
Itoshima Pork with Fond de Veau Sauce and Green Apple Salad

黒毛和牛イチボ 赤ワインソース
Grilled Wagyu Ichibo Beef with Red Wine 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

あまクイーン苺のエクレア
"Ama Queen" Strawberry Eclair [+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]

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

糸島豚 フォンドヴォーソース 青リンゴのサラダ
Itoshima Pork with Fond de Veau Sauce and Green Apple Salad

黒毛和牛イチボ 赤ワインソース
Grilled Wagyu Ichibo Beef with Red Wine 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

あまクイーン苺のエクレア
"Ama Queen" Strawberry Eclair

* 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