

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

## APPETIZER

寒鯉のカルパッチョ 薙のソース  
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タルガ スパゲッティーニ  
Tuna Confit and Bottarga with Spaghettini [+500yen]

CHOICE



## MAIN DISH

鰯のソテー 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

CHOICE



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



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

## APPETIZER

寒鯉のカルパッチョ 薫のソース  
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タルガ スパゲッティーニ  
Tuna Confit and Bottarga with Spaghettini [ +500yen ]

CHOICE



## FISH

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

CHOICE



## 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 Ichibō 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 ]

CHOICE

## 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

青森サーモンと黒トリュフ オランデーズソース  
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

CHOICE

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

## 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<sup>1</sup>  
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