

LUNCH MENU



ORIENTAL HOTEL
KOBE JAPAN

全ての表示税込価格に別途10%のサービス料を頂戴いたします All price include tax and are subject to a 10% service charge.

ORIENTAL LUNCH / 4800

AMUSE

白桃とフレマージュ・フレ / トウモロコシのスープ
White Peach and Fromage Frais on Rye Bread / Sweet Corn Soup

APPETIZER

カンパチのカルパッチョ オリーブソース
Greater Amberjack Carpaccio with Olive Sauce

PASTA

フレッシュトマトのジェノヴェーゼ リングイネ
Linguine Genovese with Fresh Tomato

FISH

カジキマグロのカツレツ 夏野菜のカポナータ
Marlin Cutlet with Summer Vegetable Caponata

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

ガリシアポークのグリル スモークトマトのマリナード
Grilled Galician Pork with Marinade Smoked Tomato

牛ハラミのグリル サルサヴェルデソース
Grilled 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 OF DESSERT

お好きなデザートを一皿お選びください、Please choose one dessert

宮崎県産マンゴーのショートケーキ
Miyazaki Mango Sponge Cake [+500yen]

ゴールデンキウイのパヴロバ
Golden Kiwi Pavlova

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]

パン / コーヒー or 紅茶 Bread / Coffee or Tea

THE CHEF / 3500

AMUSE

白桃とフレマージュ・フレ / トウモロコシのスープ
White Peach and Fromage Frais on Rye Bread / Sweet Corn Soup

APPETIZER

カンパチのカルパッチョ オリーブソース
Greater Amberjack Carpaccio with Olive Sauce

PASTA

フレッシュトマトのジェノヴェーゼ リングイネ
Linguine Genovese with Fresh Tomato

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

ガリシアポークのグリル スモークトマトのマリナード
Grilled Galician Pork with Marinade Smoked Tomato

牛ハラミのグリル サルサヴェルデソース
Grilled 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 OF DESSERT

お好きなデザートを一皿お選びください、Please choose one dessert

宮崎県産マンゴースョートケーキ
Miyazaki Mango Sponge Cake [+500yen]

ゴールデンキウイのパブロバ
Golden Kiwi Pavlova

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]

パン / コーヒー or 紅茶
Bread / Coffee or Tea

SEASONAL LUNCH / 6000

AMUSE

フォアグラレーズンサンド

Foie Gras Raisin Sandwich

COLD APPETIZER

本マグロの炭火焼 トラパニソース

Charcoal-Grilled Bluefin Tuna with Trapani Sauce

HOT APPETIZER

太刀魚のベッカフィーコ

Grilled Swordfish with Harbs Bread Crumbs

PASTA

フレッシュトマトのジェノヴェーゼ リングイネ

Linguine Genovese with Fresh Tomato

CHOICE OF MAIN DISH

お好きなメインディッシュをお選びください。 Please choose one main dish

奈良県産ばあく豚のグリル アスパラガス

Grilled Baaku Pork with Green Asparagus

黒毛和牛サーロイン

Kuroge Wagyu Sirloin [+2000yen]

黒毛和牛フィレ

Kuroge Wagyu Tenderloin [+3500yen]

神戸牛サーロイン

Kobe Beef Sirloin [+8000yen]

DESSERT

あら川の桃と弓削牧場ミルクアイス

White Arakawa Peach and Yuge Farm Milk Icecream

パン / コーヒー or 紅茶

Bread / Coffee or Tea

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

以下より1種類お選びください

黒毛和牛サーロイン

Kuroge Wagyu Sirloin

神戸牛サーロイン

Kobe Beef Sirloin

.....
100g 6800

150g 10500

200g 13000

.....
100g 17500

150g 24500

パン / コーヒー or 紅茶

Bread / Coffee or Tea

PREMIUM LUNCH / 13000

前日 17 時までに要予約
Reservation required until 5:00 PM the day before.

AMUSE

フォアグラ 無花果

Open Sandwich with Terrine of Foie Gras and Marinated Fig

COLD APPETIZER

鱸 胡瓜 フェンネル

Sea Bass Carpaccio with Fennel Sauce

1st PASTA

雲丹 玉蜀黍 掛保乃糸

Somen Noodles with Sweet Corn Puree and Sea Urchin

2nd PASTA

ばあく豚 弓削牧場フローマジユ・フレ

Pappardelle with Salsiccia and Fried Zucchini, Fromage Frais

FISH

甘鯛 大和丸茄子

Pan Fried Sea Bream with Eggplant, Ginger Butter Sauce

CHOICE OF MEAT

お好きなメインディッシュを一皿お選びください。 Please choose one main dish

黒毛和牛サーロイン サマートリュフ ピノ・ノワール

Grilled Japanese Black Beef Sir Loin with Summer Truffle, Pinot Noir

黒毛和牛フィレ

Kuroge Wagyu Tenderloin +2500yen

神戸牛サーロイン

Kobe Beef Sirloin +8000yen

DESSERT

宮崎県産マンゴー ジャスミン

Fresh Miyazaki Mango with Jasmine Milk Icecream

A LA CARTE

マッシュルームスープ Creamy Mushroom Soup	1000
香住蟹のオリエンタルクリームコロッケ Oriental Creamy Crab Croquette	1p 1500 / 2p 3000
オリエンタルビーフカレー (サラダ付) Oriental Beef Curry (with Salad)	3600

THE BAR J.W.Hart SEASONAL MENU

AFTERNOON TEA

[平日] 5500 [土日祝日] 5800

カラフルな旬のフルーツ使い、鮮やかに彩った季節のスタンド。
ゆったりとした昼下がりが、芦屋 Uf-fu の紅茶と一緒に過ごしてください。

The Bar J.W.Hartにてご用意しております。

[前日までのご予約制 / 1日30台限定]

全ての税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.

当店で使用しているお米は全て兵庫県産です。
We exclusively use rice sourced from Hyogo Prefecture.

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

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.

KIDS PLATE / 2000

PLATE

グリーンサラダ
Green Salad

エビフライ
Fried Prawns

ハンバーグ
Hamburger Steak

フライドポテト
French Fries

ペンネ ボロネーゼ
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

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.

ANNIVERSARY PLAN

アニバーサリープラン

[2 日前までに要予約]

Minimum two day advance reservation required.

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

上記税込み価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.