

# LUNCH COURSE



ORIENTAL HOTEL  
KOBE JAPAN

- 全ての税込み価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。
- 食材に関する詳しい生産情報はお気軽にお尋ねください。▪ 当店で使用しているお米は全て京都府産です。

All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.  
Medium Rare is proud to use some of the finest homegrown rice from Kyoto prefecture.

月-金曜日限定 [ 祝日・祝前日を除く ]  
Monday to Friday, excluding holidays and the day before holidays.

## WEEKDAY COURSE

ウィークデーコース 6300

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

季節のサラダ  
Seasonal Salad

コンソメスープ  
Consommé Soup

本日の一品  
Chef's choice of the day

焼き野菜  
Seasonal Vegetable

以下より好きなお肉を1種類お選びください [ 60g ]

黒毛和牛サーロイン  
Kuroge Wagyu Sirloin

黒毛和牛フィレ  
Kuroge Wagyu Tenderloin +1500

🍛  
Rice Dish

\*オリエントルステーキカレー Oriental Steak Curry +2000

デザート  
Dessert

\*2024年8月1日より6800円へ価格変更いたします  
The price will change to 6,800 yen from 1 August 2024

# MEDIUM RARE COURSE

ミディアムレアコース 24000～

季節のサラダ

Salad

神戸牛 炙り寿司

Seared Kobe Beef Sushi

ダブルコンソメ

Double Consomme

神戸牛ステーキ

Kobe Beef Steak

以下より1種類お選びください

---

神戸牛サーロイン / Kobe Beef Sirloin

神戸牛フィレ / Kobe Beef Tenderloin

100g 24000

100g 26000

150g 31000

150g 34000

200g 38000

200g 42000

---



Rice Dish

デザート

Dessert

---

## EXTRA

[ 黒毛和牛 / Kuroge Wagyu ]

サーロイン / Sirloin 50g / 3000～

フィレ / Tenderloin 50g / 4500～

[ 神戸牛 / Kobe Beef ]

サーロイン / Sirloin 50g / 10000～

フィレ / Tenderloin 50g / 12000～

神戸牛炙り寿司 / Kobe Beef Sushi 1p / 1500

蝦夷鮑 / Ezo Abalone 4000

フォアグラ寿司 / Foie Gras Sushi 1p / 2000

---

# STANDARD COURSE

スタンダードコース 8500

季節のサラダ  
Seasonal Salad

コンソメスープ トリュフ  
Consommé Soup with Truffe

すき焼き  
Sukiyaki

焼き野菜  
Seasonal Vegetables

以下より好きなお肉を1種類お選びください [ 80g ]

黒毛和牛サーロイン  
Kuroge Wagyu Sirloin

黒毛和牛フィレ  
Kuroge Wagyu Tenderloin +2000

神戸牛サーロイン  
Kobe Beef Sirloin +8000

神戸牛フィレ  
Kobe Beef Tenderloin +9500

🍴  
Rice Dish

\* オリエンタルステーキカレー Oriental Steak Curry +2000

デザート  
Dessert

## EXTRA

### [ 黒毛和牛 / Kuroge Wagyu ]

サーロイン / Sirloin 50g / 3000~  
フィレ / Tenderloin 50g / 4500~

### [ 神戸牛 / Kobe Beef ]

サーロイン / Sirloin 50g / 10000~  
フィレ / Tenderloin 50g / 12000~

神戸牛炙り寿司 / Kobe Beef Sushi 1p / 1500  
フォアグラ寿司 / Foie Gras Sushi 1p / 2000

蝦夷鮑 / Ezo Abalone 4000

# SIGNATURE COURSE

シグネチャーコース 11000

フォアグラレーズンサンド  
Foie Gras Raisin Sandwich

神戸牛炙り寿司  
Kobe Beef Seared Sushi

本日の魚介 or 蝦夷鮑 +2000  
Seafood of the Day or Ezo Abalone +2000

焼き野菜  
Seasonal Vegetables

以下より好きなお肉を1種類お選びください [80g]

黒毛和牛サーロイン  
Kuroge Wagyu Sirloin

黒毛和牛フィレ  
Kuroge Wagyu Tenderloin +2000

神戸牛サーロイン  
Kobe Beef Sirloin +8000

神戸牛フィレ  
Kobe Beef Tenderloin +9500

🍚  
Rice Dish

\*オリエンタルステーキカレー Oriental Steak Curry +2000

デザート  
Dessert

## EXTRA

### [ 黒毛和牛 / Kuroge Wagyu ]

サーロイン / Sirloin 50g / 3000~  
フィレ / Tenderloin 50g / 4500~

### [ 神戸牛 / Kobe Beef ]

サーロイン / Sirloin 50g / 10000~  
フィレ / Tenderloin 50g / 12000~

神戸牛炙り寿司 / Kobe Beef Sushi 1p / 1500  
フォアグラ寿司 / Foie Gras Sushi 1p / 2000

蝦夷鮑 / Ezo Abalone 4000

## CHOICE OF DESSERT

宮崎県産マンゴースョートのケーキ +500

Miyazaki Mango Sponge Cake +500

黄色いフルーツのマリネ

Marinated Tropical Yellow Fruits

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

2種盛り合わせ +500

Assorted 2 Desserts +500

好きなデザートを2種類お楽しみいただけます