

# 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  
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]

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

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  
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]

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

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ポモドーロ

Linguine Pomodoro with Ricotta Cheese

### 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

.....  
100g 6800

150g 10500

200g 13000

神戸牛サーロイン

Kobe Beef Sirloin

.....  
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 1000  
Creamy Mushroom Soup

香住蟹のオリエンタルクリームコロッケ 1p 1500  
Oriental Creamy Crab Croquette 2p 3000

オリエンタルビーフカレー [ サラダ付 ] 3600  
Oriental Beef Curry ( with Salad )

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.