

# 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.

# CHARITY LUNCH / 5500

第21回 KOBE 7ホテル食の旅 チャリティーランチ 2024/9/1 sun ~ 10/31 thu

神戸のホテルが集結し、兵庫の食材の魅力をお伝えるチャリティーランチイベント。  
今回は震災復興の願いを込め、石川県の魅力あふれる食材も使用したランチコースをお届けします。  
お召し上がりいただいた売上より1食あたり300円をお子様を支援する団体へ寄付いたします。

More Details



## AMUSE

弓削牧場フロマージュフレ カタラーナ / カラフルトマトとプロシュート  
Yuge Farm Fromage Frais Catalana / Colorful Tomatoes and Prosciutto

## APPETIZER

淡路鶏と季節野菜のインサラータ いしりと朝倉山椒のビネグレット  
Awaji Chicken and Seasonal Vegetables Salad with Vinaigrette of Ishiri and Asakura Pepper

## PASTA

六甲シャンピニオンのラグー タリアテッレ  
Tagliatelle with Rokko Champignon Ragout

## FISH

金目鯛のソテー 加賀蓮根 ブールブランソース  
Sauteed Sea Bream with Kaga lotus root Beurre Blanc Sauce

## 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

三田ポークのソテー 唐川菜と淡路玉葱 ズッキーニ  
Sauteed Sanda Pork with Karakawa Greens and Awaji Onion Zucchini

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]

## DESSERT

川西いちじく チョコレートとトンカ豆のアイスクリーム  
Kawanishi Fig with Chocolate and Tonka Bean Ice Cream

パン / コーヒー or 紅茶 Bread / Coffee or Tea

# THE CHEF / 3500

## APPETIZER

淡路鶏と季節野菜のインサラータ いしりと朝倉山椒のビネグレット  
Awaji Chicken and Seasonal Vegetables Salad with Vinaigrette of Ishiri and Asakura Pepper

## PASTA

六甲シャンピニオンのラグー タリアテッレ  
Tagliatelle with Rokko Champignon Ragout

## 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

三田ポークのソテー 唐川菜と淡路玉葱  
Sautéed Sanda Pork with Karakawa Greens and Awaji Onion

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

川西いちじく チョコレートとトンカ豆のアイスクリーム  
Kawanishi Fig Chocolate and Tonka Bean Ice Cream [+300yen]

宮崎県産マンゴースhort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

国産桃と弓削牧場ミルクアイス

White 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 唐墨 掛保乃糸

Somen Noodles with Bottarga and Sea Urchin

## 2nd PASTA

ジロール茸 パンチェッタ タリオリーニ

Tagliolini with Pancetta and Girolle Mushroom

## 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

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.