

# 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す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

\*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.

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  
Sauteed 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

シャインマスカットのショートケーキ 弓削ミルクのパンナコッタとナガノパープル  
Shine Muscat Sponge Cake [+500yen] Yuge Farm Milk Pannacotta with Nagano Purple

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

戻り鰹と滋賀県産トマトのケッカソース

Seasonal Bonito with Shiga-Tomato Sauce

### HOT APPETIZER

六甲山マッシュルームとサルシッチャのオープン焼き

Baked Rokko-Mushroom and Salsiccia

### PASTA

ムール貝とレモンのアーリオオーリオ

Linguine with Mussels and Lemon Aglio Olio

### 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

---

仔牛フィレ肉のロースト マルサラワインソース

Roasted Veal Fillet with Marsala Wine Sauce

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

オリエンタルモンブラン ミルクジェラート

Oriental Mont Blanc with Milk Gelato

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 時までには要予約  
Reservation required until 5:00 PM the day before.

## AMUSE

フォアグラ 巨峰  
Open Sandwich with Terrine of Foie Gras and Kyoho Grapes

## COLD APPETIZER

但馬玄 黒トリュフ  
Tajima Beef Carpaccio with Truffle

## HOT APPETIZER

島根県大田産穴子 リゾット  
Conger Eel Fritters and Italian Parsley Risotto

## PASTA

木肌鮪 ポルチーニ タリオリーニ  
Tagliolini with Tuna and Porcini Mushroom

## FISH

天然真鯛 雲丹 淡路玉葱  
Natural Sea Bream and Sea Urchin Vapeur

## 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 アンコールペッパー フルーツトマト  
Grilled Kuroge Wagyu Sirloin with Unrefined Pepper

黒毛和牛フィレ 神戸牛サーロイン  
Kuroge Wagyu Tenderloin +2500yen Kobe Beef Sirloin +8000yen

## DESSERT

シャインマスカット フロマージュブラン  
Shine Muscat Grape and Fromage Blanc Ice Cream

## 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.