

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 WEEKEND / 4400

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 / 6800

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 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 WEEKEND ウィークエンドコース

+

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

7500

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.