

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
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

宮崎県産マンゴアのショートケーキ
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

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

.....
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 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 賀茂茄子

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.