

MENU

戻り鰹の炙り 枯木柚子ぽん酢ヴィネグレット

小麦・大豆・りんご

秋茄子のボロネーゼソースのリガトーニ

小麦・卵・乳・牛肉・鶏肉・豚肉

もみじ鯛のソテー スープ仕立て

乳

豚肉のグリル ハーブソース 季節のグリル野菜とともに

豚肉

洋梨のコンポート チョコレートとトンカ豆のアイスクリーム

小麦・卵・乳・オレンジ・大豆・ゼラチン

パン

小麦

コーヒー または 紅茶

料理名の下部には28大アレルギーを表示しています

FREE DRINKS

ビール / ノンアルコールビール / ワイン (赤・白)
レモンサワー / 焼酎 / 日本酒 / ウイスキー / ハイボール
カクテル (カシス・カンパリ・ライチ・ウォッカ・ジン)
ジンジャーエール / ピンクグレープフルーツジュース
マンゴージュース / オレンジジュース / ウーロン茶



ORIENTAL HOTEL
KOBE JAPAN