

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.

THE CHEF / 3500

AMUSE

カタラーナと苺のオープンサンド
Catalana and Strawberry Open Sandwich

APPETIZER

ブリマサと野菜のカルパッチョ 九条葱のヴィネグレット
Carpaccio of Yellowtail and Vegetables with Kujo Leek Vinaigrette

PASTA

淡路鶏と平岡農園レモンのタリアテッレ
Tagliatelle with Awaji Chicken and Hiraoka Farm Lemon

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

カナダ産ナチュラルポークのソテー ブラウンマッシュルームのキッシュ
Sauteed Canadian Natural Pork with Brown Mushroom Quiche

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
Shine Muscat Sponge Cake [+500yen]

巨峰のクーブ
Kyoho Grape Coupes

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

ORIENTAL LUNCH / 4800

AMUSE

カタラーナと苺のオープンサンド
Catalana and Strawberry Open Sandwich

APPETIZER

ブリマサと野菜のカルパッチョ 九条葱のヴィネグレット
Carpaccio of Yellowtail and Vegetables with Kujo Leek Vinaigrette

PASTA

淡路鶏と平岡農園レモンのタリアテッレ
Linguine Genovese with Fresh Tomato

FISH

的鯛の香草カツレット 白いんげん豆の煮込み
Marlin Cutlet with Summer Vegetable Caponata

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

カナダ産ナチュラルポークのソテー ブラウンマッシュルームのキッシュ
Sauteed Canadian Natural Pork with Brown Mushroom Quiche

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
Shine Muscat Sponge Cake [+500yen]

巨峰のクーブ
Kyoho Grape Coupes

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 [+1800yen]

黒毛和牛フィレ

Kuroge Wagyu Tenderloin [+3500yen]

神戸牛サーロイン

Kobe Beef Sirloin [+10000yen]

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

.....
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 +1700yen Kobe Beef Sirloin +8200yen

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

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

KIDS PLATE / 2000

PLATE

グリーンサラダ / エビフライ / ハンバーグ
Green Salad / Fried Prawns / Hamburger Steak
フライドポテト / ペンネ ボロネーゼ
French Fries / 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

ANNIVERSARY PLAN

アニバーサリープラン

[2日前 17時までに要予約]

Reservations are required by 5:00 PM two days in advance.

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.