

# 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  
Tagliatelle with Awaji Chicken and Hiraoka Farm Lemon

## 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

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  
Kuroge Wagyu Tenderloin +1700yen

神戸牛サーロイン  
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.