

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 MAIN DISH

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

苺のショートケーキ
Strawberry Sponge Cake [+500yen]

赤い果実のマリネ
Marinated Fresh Red 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

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 White Beans 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

苺のショートケーキ
Strawberry Sponge Cake [+500yen]

赤い果実のマリネ
Marinated Fresh Red 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

海老と帆立 鳥賊のインサラータ イタリアンパセリのソース

Seafood Salad with Italian Parsley Sauce

HOT APPETIZER

五四〇 じゃがいもとトリュフのグラタン

Gratin of 540 Potato and Truffle

PASTA

香住蟹とポロ葱のアーリオオーリオ

Spaghettini with Kasumi Crab and Leek, 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

神戸ポークと黒舞茸のグリル

Grilled Kobe Pork with Marinade Black Maitake Mushroom

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

洋梨のシブーストとヴァローナショコラ

Pear Chiboust with Valrhona's Chocolate

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

YEAR-END・NEW YEAR LUNCH / 14000

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 洋梨
Open Sandwich with Terrine of Foie Gras and Pear

ASSORTED COLD APPETIZERS

香住蟹 アンディーブ / 本鮪
Kasumi Crab / Tuna

ブリヒラ トマト / のどぐろ 蕪
Yellowtail / Thighfin Tuna

HOT APPETIZER

牛頬肉 赤ワイン煮
Japanese Beef Cheek

PASTA

黒舞茸 パンチェッタ トリュフ
Tagliolini with Black Mushroom and Truffle

FISH

甘鯛 岩津葱
Red Sea Bream with Iwatsu Green Onion

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 姫人参
Grilled Kuroge Wagyu Sirloin with Baby Carrot

黒毛和牛フィレ
Kuroge Wagyu Tenderloin +1700yen

神戸牛サーロイン
Kobe Beef Sirloin +7000yen

DESSERT

特選苺 マスカルポーネ
Strawberry with Mascarpone Cheese

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.