

LUNCH MENU



ORIENTAL HOTEL
KOBE JAPAN

表示価格(税込)の税抜総額に対して10%のサービス料を頂戴いたします / 全てのコース料理にパン・コーヒーor紅茶が含まれます
A 10% service charge applies to the pre-tax total of the above prices. / All course meals include bread and coffee or tea.

THE CHEF / 3500

AMUSE

弓削牧場フロマージュ・フレ 苺とピスタチオ
Rokkosan Yuge Farm Fromage Frais Catalana with Strawberry

APPETIZER

寒鰯のカルパッチョ 燕のソース
Yellowtail Carpaccio with Turnip Sauce

PASTA

淡路鶏のラゲースソース タリアテッレ
Tagliatelle with Awaji Chicken Ragu Sauce

秋刀魚とウイキョウのシチリア風
Pacific Saury and Fennel Sicilian-Style [+500yen]

CHOICE

MAIN DISH

鱈のソテー 九条葱ソース
Sauteed Cod with Kujo Leek Sauce

ガリシア豚のグリル レフォールソース
Grilled Galician Pork with Horseradish Sauce

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 黒毛和牛フィレ
Kuroge Wagyu Sirloin [+2000yen] Kuroge Wagyu Tenderloin [+3900yen]

CHOICE

DESSERT

苺とピスタチオのミルフィーユ
Strawberry and Pistachio Mille-Feuille [+500yen]

白いプリン
White Pudding

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]

CHOICE

ORIENTAL LUNCH / 5500

AMUSE

弓削牧場フロマージュ・フレ 苺とピスタチオ
Rokkosan Yuge Farm Fromage Frais Catalana with Strawberry

APPETIZER

寒鰯のカルパッチョ 蕪のソース
Yellowtail Carpaccio with Turnip Sauce

PASTA

淡路鶏のラゲースソース タリアテッレ
Tagliatelle with Awaji Chicken Ragu Sauce

秋刀魚とウイキョウのシチリア風
Pacific Saury and Fennel Sicilian-Style [+500yen]

CHOICE

FISH

鱈のソテー 九条葱ソース
Sauteed Cod with Kujo Leek Sauce

MEAT

ガリシア豚のグリル レフォルソース
Grilled Galician Pork with Horseradish Sauce

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

DESSERT

苺とピスタチオのミルフィーユ
Strawberry and Pistachio Mille-Feuille

* 他ランチコースのチョイスデザートからもお選びいただけます
* You can also choose from the desserts available in other lunch courses.

SEASONAL LUNCH / 6800

AMUSE

フォアグラレーズンサンド
Foie Gras Raisins Sable Sandwich

COLD APPETIZER

本鮪のマリネ 秋茄子とフムス
Marinated Tuna with Eggplant Hummus

HOT APPETIZER

香住蟹のオリエンタルクリームコロッケ
Oriental Cream of Crab Croquettes

PASTA

イベリコ豚のアラビアータ キタッラ
Chitarra with Iberico Pork Arrabbiata

MAIN DISH

神戸ポークのカチャトーラ ポルチーニ
Kobe Pork Cacciatore with Porcini Mushrooms

黒毛和牛サーロイン
Kuroge Wagyu Sirloin [+1800yen]

黒毛和牛フィレ
Kuroge Wagyu Tenderloin [+3500yen]

CHOICE

DESSERT

北海道産マスカルポーネチーズのティラミス
Hokkaido Mascarpone Cheese Tiramisu

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

ORIENTAL LUNCH オリエンタルランチ

+

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

9000

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