

Live Kitchen

シェフが目の前で仕上げ、出来たてを味わえるライブキッチンメニュー。



シユラスコスタイルで
焼き上げるビーフロテイ

ライブキッチンのイチオシメニュー！専用のロティサリーを使って素材を焼き上げ、シェフが目の前で切り分けて提供。表面の香ばしい風味、肉の旨みあふれるジューシーな味と柔らかな食感を存分にお楽しみください。



YEAR END & NEW YEAR
Special Event

2024.12.23 mon - 25 wed
[ディナー]
クリスマスディナーbuffet
ウィンターマーケットとポイルズワイ蟹に加え、クリスマス期間は鯛のカルパッチョやブッシュドノエルなどのメニューが登場。



2025.1.1 wed - 3 fri
[ランチ&ディナー]
新春プレミアムbuffet
一年の始まりを晴れやかに彩る料理でおもてなしを。有頭海老や黒豆、お雑煮など、縁起や長寿を願うおせち料理のほか、牛すきやき、焼きガニなど、お正月にふさわしい料理をご用意いたします。



🌟 料金 Price

Lunch (11:30~15:00)

大人 [1/4~2/2の平日] 4,000円
[11/5~12/31, 1/4~2/2の土日祝] 5,000円
Adult [1/1~3] 6,500円

シニア [1/4~2/2の平日] 3,600円
Senior [11/5~12/31, 1/4~2/2の土日祝] 4,500円
[1/1~3] 5,850円

小学生 [1/4~2/2の平日] 2,000円
Elementary [11/5~12/31, 1/4~2/2の土日祝] 2,500円
student [1/1~3] 3,500円

幼児 [1/4~2/2の平日] 1,200円
Preschooler [11/5~12/31, 1/4~2/2の土日祝] 1,500円
[1/1~3] 1,950円

Dinner (17:00~21:00)

大人 [1/4~2/2の平日] 5,500円
Adult [11/5~1/3, 1/4~2/2の土日祝] 6,500円

シニア [1/4~2/2の平日] 4,950円
Senior [11/5~1/3, 1/4~2/2の土日祝] 5,850円

小学生 [1/4~2/2の平日] 2,750円
Elementary [11/5~1/3, 1/4~2/2の土日祝] 3,250円
student [1/1~3] 3,500円

幼児 [1/4~2/2の平日] 1,650円
Preschooler [11/5~1/3, 1/4~2/2の土日祝] 1,950円

※ラストオーダーは各30分前 ※90分間のご利用 ※税金・サービス料込み ※大人(中学生以上) / シニア(65歳以上) / 幼児(3歳~小学生未満) ※特別期間(年末年始・GW期間等)やイベント期間は営業時間・料金を変更する場合がございます

ご予約・お問い合わせはレストラン予約(10:00~17:30)

Tel.078-325-8110

ALL FLAGS公式サイト ご予約はこちら



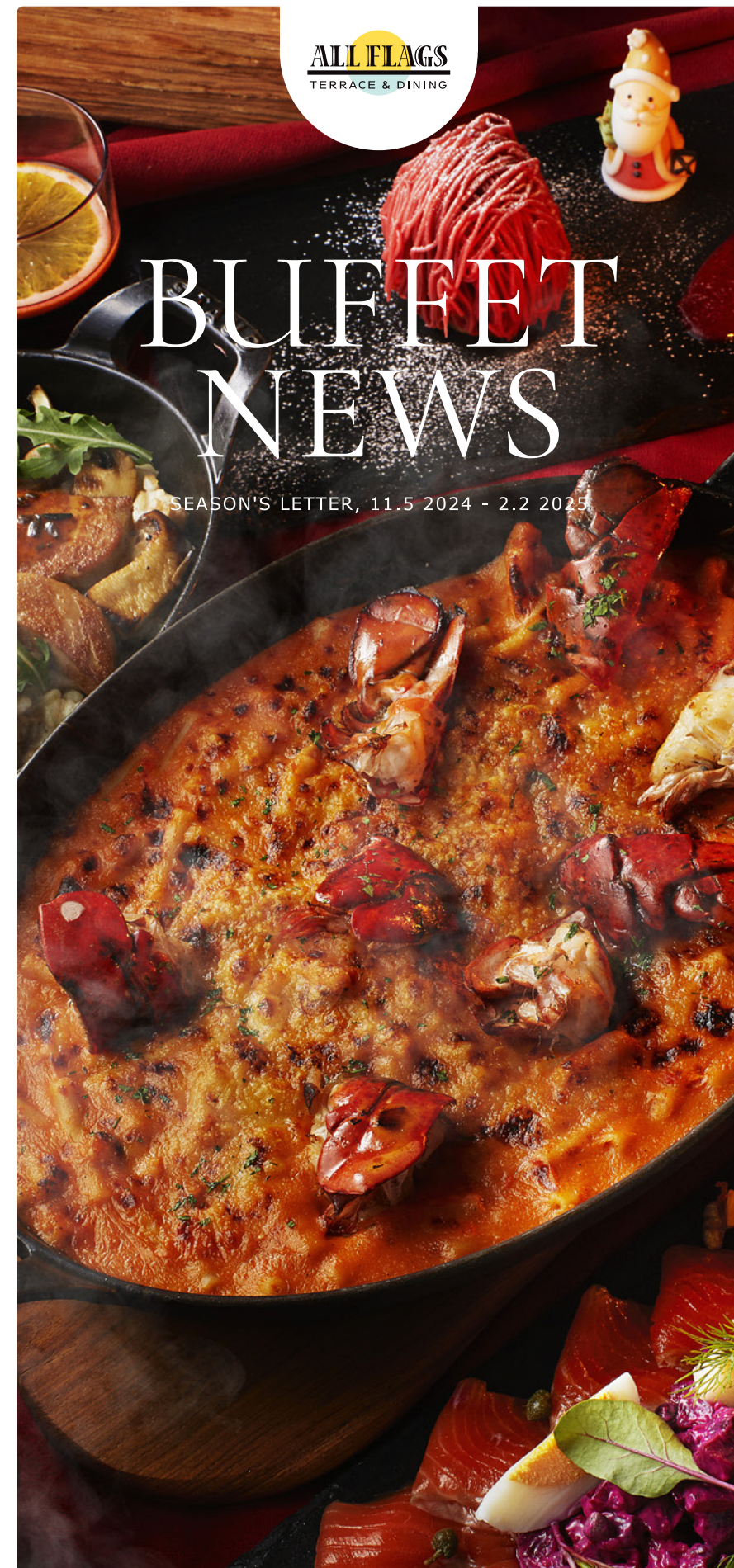
神戸メリケンパークオリエンタルホテル

〒650-0042 神戸市中央区波止場町5-6 TEL 078-325-8111 (代表)

<https://www.kobe-orientalhotel.co.jp>

※旬の食材を使用しておりますので、食材や産地名が変更となる場合がございます。※写真はイメージです。

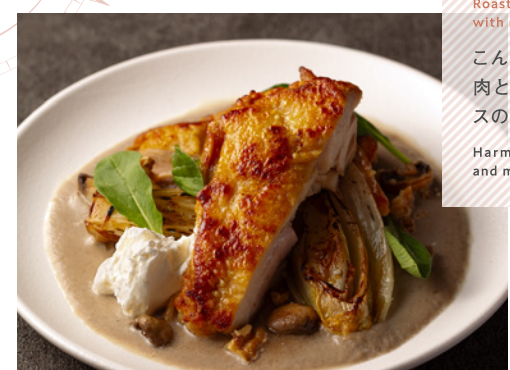
*Please note that the ingredients and their places of origin are subject to change due to the use of seasonal products. *The photo is for illustrative purposes only.





All aboard!
Winter taste journey.

鶏モモ肉のロースト
キノコクリームソース
Roasted chicken thigh
with mushroom cream sauce
こんがりとした鶏もも肉と茸の旨味を凝縮したソースのハーモニー。
Harmony of roasted chicken thigh and mushrooms in a flavorful sauce.



大根と蕪のサラダ
パルメザンチーズ
春菊のジェノベーゼ
Radish and turnip salad with Parmesan cheese, genovese garland chrysanthemum
大根と蕪、冬が旬のお野菜をサラダに。
Daikon radish and turnip, vegetables in season in winter, in a salad.



具材たっぷり本格タコス
風味と食感にこだわったトルティーヤ生地、スパイスを利かせたタコミートをはじめ、ワカモレやトマト、チーズやサルサソースなど、お好みの具材を組み合わせて。軽い食感で、何度もリピートしたくなる味に仕上げました。



シーフードナージュ
Seafood nage
魚介の旨味が溶け込んだソースと共に召し上がりください。
Seafood sauce infused with the flavor of seafood Please enjoy it with.



蟹入りマカロニグラタン
Crab Gratin
濃厚で熱々トロトロの蟹グラタン。
Hot and tender crab gratin with rich flavor.



しぼりたてモンブラン
デザートもお客様のオーダーごとに仕上げる演出を。シェフが目の前でクリームを絞って提供する「しぼりたてモンブラン」は、軽い口当たりながら濃厚な風味が広がるおすすめの逸品です。



素材を味わうジェラート
なめらかな食感と素材の味わいを楽しんでいただくジェラートは、いちごやマンゴーをはじめとするおすすめフレーバーでラインナップ。お客様のお好きな味をお伺いしながら、シェフがサーブします。

ALL FLAGS特製
「フレンチトースト」
シェフこだわりのレシピによるふんわりとした食感が特徴のフレンチトースト。ホイップクリームやメープルシロップなど、お好みのトッピングでご堪能ください。ソフトクリームを添えても♪



Wine Selection ワインセレクション



ワインセラーとセルフサーバーをご用意し、お料理の味を引き立てるワインを豊富にラインアップ。また、ワインに加えて約15種類のドリンクをフリーフローでお楽しみいただく飲み放題プランもご用意しています。

Free Flow Plan
おひとり様 3,500円
[メニュー例] 生ビール、インポートビール、赤白ワイン、スパークリングワイン、日本酒、カクテル等

同時開催



シュラスコスタイルで焼き上げるビーフロティをはじめ、ライブキッチンで提供する絶品料理に加え本場ヨーロッパの冬を料理で表現する「ウィンターマーケット」を開催！寒さが深まるシーズンに、心温まる料理を存分にお楽しみください。

- Menu
- フェスティブビートルートサラダ&スモークサーモン
 - チェダーシーフードチャウダー
 - シュリンプ ロブスターマック&チーズ
 - オルツォと茸リゾットトリュフ風味 グラフォアのソテー添え

※写真はイメージです