

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ィ

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。



BREAKFAST

朝食のご案内

料金 Price
大人 3,800円 / シニア 3,420円
小学生 1,900円 / 幼児 1,200円

※ご宿泊以外のお客様でもご利用いただけます ※大人(中学生以上)/シニア(65歳以上)/小学生/幼児(3歳~小学生未満) ※料金は、税金・サービス料込 ※シニアのお客様はご入店時に身分証明書をご提示ください ※混雑時のご利用時間は90分間とさせていただきます

料金 Price

Lunch (11:30~15:00)		Dinner (17:00~21:00)	
大人 Adult	5,000円	大人 Adult	6,500円
シニア Senior	4,500円	シニア Senior	5,850円
小学生 Elementary student	2,500円	小学生 Elementary student	3,250円
幼児 Preschooler	1,500円	幼児 Preschooler	1,950円

詳しくはこちら



※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 produces. *The photo is for illustrative purposes only.

ALL FLAGS
TERRACE & DINING

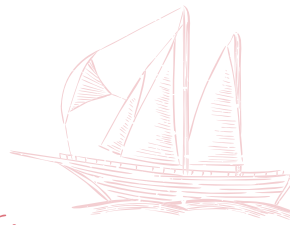
BUFFET NEWS

SEASON'S LETTER, 2.3 - 4.6 2025



All aboard!

Winter taste journey.



3ゾーン設置されたライブキッチン
五感でお楽しみいただける特別な時間。

夏の暑さが和らぎ、秋の気配を感じる季節となりました。
buffet台には、この時季に味わいたいおすすめ料理がラインナップ。
食材が豊富に実る食欲の秋をALL FLAGSでご堪能ください!



バターチキンカレー
Butter chicken curry

スパイスの香り高く、トマトのほどよい酸味と旨みが引き立つ奥行きのある味わいです。

Aromatic with spices, the tomatoes bring out the right amount of acidity and flavor.



苺とシーフードのシーザーサラダ

Caesar Salad with Strawberries and Seafood

苺が薫る爽やかなシーザーサラダ。春を感じる色合いに仕上げました。

A refreshing Caesar salad with a hint of strawberries. It is finished with a spring-like coloring.



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に、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。



ブイヤベース

Bouillabaisse

海老や魚介ブイヨンの豊かな旨みがギュッと詰まったコクのあるブイヤベースです。

A rich bouillabaisse filled with the rich flavor of shrimp and seafood bouillon.



サーモンとキャベツのペペロンチーノ

Peperoncino with Salmon and Cabbage

キャベツの甘味とニンニクと唐辛子の香りがワインに合います。

The sweetness of cabbage and the aroma of garlic and chili pepper go well with wine.



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ナップ。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

[メニュー一例] 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



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♪



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フレッシュな生のいちごやいちごスイーツ、そしていちごを使ったお食事メニューまで、かわいらしく華やかな料理が勢ぞろいする「ストロベリーフェア」を開催!

- Menu**
- サーモンのベニエ ストロベリーソース
 - 北京風鴨のロースト ストロベリーソース
 - あまおうとフロマージュブランのパナコッタ またはパナコッタあまおうソース
 - 苺のティラミス ● 苺とミックスベリーのタルト
 - 苺食べ放題

※写真はイメージです