

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。



キッズイートフリーで楽しめる！

Seaside Spring BBQ

2025.4.30まで

料金

～4/6(全 日) ▶ 大人 ランチ 6,000円 / ディナー7,500円
 4/7～4/30(平 日) ▶ 大人 ランチ 6,000円 / ディナー6,500円
 4/7～4/30(土日祝) ▶ 大人 ランチ 6,000円 / ディナー7,500円

BBQプレート+プッフェ付き・大人1名につきお子様(小学生以下)1名プッフェ無料

※料金は、税金・サービス料込み ※アルコールフリードリンクプラン追加の場合、大人1名様につき+2,000円 ※お子様(小学生以下)1名追加の場合は、プッフェ通常料金を頂戴いたします。

料金 Price

Lunch (11:30～15:00)		Dinner (17:00～21:00)	
大人 Adult	平日 4,500円 土日祝 5,000円	大人 Adult	平日 5,500円 土日祝 6,500円
シニア Senior	平日 4,050円 土日祝 4,500円	シニア Senior	平日 4,950円 土日祝 5,850円
小学生 Elementary student	平日 2,250円 土日祝 2,500円	小学生 Elementary student	平日 2,750円 土日祝 3,250円
幼児 Preschooler	平日 1,200円 土日祝 1,500円	幼児 Preschooler	平日 1,650円 土日祝 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

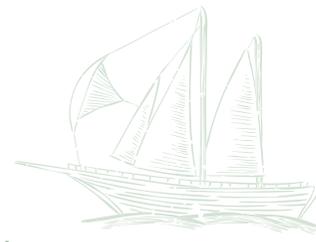
BUFFET NEWS

SEASON'S LETTER, 4.7 - 6.27 2025



All aboard!

Season taste journey.



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

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。

神戸港の景色が眺めながら、ご家族やお仲間と過ごす極上のお食事時間をお届けします。
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。
たくさんの食材、シェフが手掛ける渾身のお料理の数々をALL FLAGSでご堪能ください!

鯖のアクアパッツァ

Mackerel aqua pazza

シンプルながら、素材の美味しさをしっかりと味わえる一品です。

It is a simple dish, but one that allows you to taste the deliciousness of the ingredients.



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。



メロンパンのマリトッツォ

Maritozzo

メロンパンとマリトッツォのコラボレーション。

Collaboration of Melon Bread and Maritozzo

メロンラテ

Melon Latte

香り高いメロン果汁とミルクを合わせたメロンドリンク。

Melon drink combining aromatic melon juice and milk.



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。

※内容は不定期で変更します



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の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♪



チキンカチャトーラ

Chicken Cacciatore

トマトベースに野菜やスパイスなどを加え旨味が凝縮した鶏肉の煮込み料理です。

Chicken stew with tomato base, vegetables, spices, etc., concentrated with flavor.



Menu

- 生ハムメロンの食べ比べ
- ポルケッタ
- ココナッツとメロンのパンナコッタ
- メロンショートケーキ
- メロンラテ ● メロンパフェ

