ORIENTAL STEAK HOUSE

ディナーメニュー

Dinner menu

ステーキハウス　オリエンタル
料理長　鍬先 章太

目の前で繰り広げられるのは、“鉄板焼き”という名のエンターテインメント。
お客様の“五感”すべてで鉄板焼きの醍醐味をご堪能頂きたい、と思っております。
厳選された素材の「おいしい瞬間」にこだわり、その時期に一番おいしい食材を全国の産地から取り寄せ、その選び抜かれた素材が最も活きる調理法、調味で一皿一皿をご提供いたします。
視線の先に広がる神戸港のパノラマと共にお愉しみください。

Steak Dinner

良質な黒毛和牛、または極上の神戸ビーフをシンプルにお楽しみいただく
お肉がメインのコース

アミューズ(小さな前菜)
amusé

お好みの前菜をお選びください
Please select your desired appetizer from below.

・こだわり“だし”のあんかけ茶碗蒸し
steamed egg custard with starchy sauce

・神戸ビーフのシチュークレープ包み（＋¥2,200)
stewed kobe beef tender, wrapped with crepe (＋¥2,200)

オリエンタルサラダ
oriental salad

季節の焼野菜
sautéed seasonal vegetables

ステーキの種類をお選びください
Please select your desired main entrée from below.

・特選黒毛和牛（ロース 80g)
premium kuroge beef (loin 80g)

・神戸ビーフ（ロース 80g)
kobe beef (loin 80g)

御飯 味噌汁 御飯の供 <ガーリックライスorこだわり“だし”茶漬けに変更の場合 ＋¥1,500>
steamed rice, miso soup, and condiments < additional 1,500 yen for garlic rice or rice soaked in dashi soup >

デザート
dessert

コーヒー　または　紅茶
coffee or tea

		フィレ80gの場合 (tenderloin 80g)
特選黒毛和牛（ロース 80g) premium kuroge beef steak (loin 80g)	¥13,900	＋¥3,000
神戸ビーフ （ロース 80g) kobe beef steak (loin 80g)	¥20,900	＋¥4,500

＊料金は税金・サービス料込みです。　＊アレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお申し付けください。
＊当レストランで使用しているお米は兵庫県産 蛇紋岩米 コシヒカリです。
＊Prices include sales tax and service charge. ＊should you be allergic to any food ingredients, please ask the outlet manager for assistance.
＊hyogo-produced rice we use.

Steak & Seafood Dinner

良質な黒毛和牛、または極上の神戸ビーフをメインに、近海産の魚介を用いて、
お肉と魚介の両方をお愉しみいただくコース

アミューズ(小さな前菜)
amusé

お好みの前菜をお選びください
Please select your desired appetizer from below.

・こだわり“だし”のあんかけ茶碗蒸し
steamed egg custard with starchy sauce

・神戸ビーフのシチュークレープ包み（＋¥2,200)
stewed kobe beef tender, wrapped with crepe (＋¥2,200)

近海産鮮魚 鉄板焼き
local fresh seafood

オリエンタルサラダ
oriental salad

季節の焼野菜
sautéed seasonal vegetables

ステーキの種類をお選びください
Please select your desired main entrée from below.

・特選黒毛和牛（ロース 80g)
premium kuroge beef (loin 80g)

・神戸ビーフ（ロース 80g)
kobe beef (loin 80g)

御飯 味噌汁 御飯の供 <ガーリックライスorこだわり“だし”茶漬けに変更の場合 ＋¥1,500>
steamed rice, miso soup, and condiments < additional 1,500 yen for garlic rice or rice soaked in dashi soup >

デザート
dessert

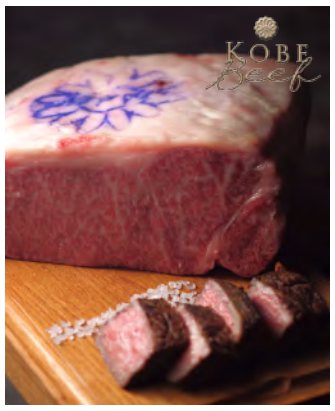
コーヒー または 紅茶
coffee or tea

		フィレ80gの場合 (tenderloin 80g)
特選黒毛和牛（ロース 80g) premium kuroge beef steak (loin 80g)	¥17,000 /	＋¥3,000
神戸ビーフ（ロース 80g) kobe beef steak (loin 80g)	¥24,000 /	＋¥4,500

＊料金は税金・サービス料込みです。 ＊アレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお申し付けください。
＊当レストランで使用しているお米は兵庫県産 蛇紋岩米 コシヒカリです。
＊Prices include sales tax and service charge. ＊should you be allergic to any food ingredients, please ask the outlet manager for assistance.
＊hyogo-produced rice we use.

極 Dinner

神戸ビーフをメインに、オリエンタルのスペシャリテ「鮑」を供す極上のコース



アミューズ(小さな前菜)
amusé

・こだわり“だし”のあんかけ茶碗蒸し
steamed egg custard with starchy sauce

神戸ビーフのシチュークレープ包み
stewed kobe beef tender, wrapped with crepe

スペシャリテ 鮑
specialties abalone

オリエンタルサラダ
oriental salad

季節の焼野菜
sautéed seasonal vegetables

ステーキの種類をお選びください
Please select your desired main entrée from below.

・特選黒毛和牛（フィレ 80g or ロース 100g）
premium kuroge beef (tenderloin 80g or loin 100g)

・神戸ビーフ（フィレ 80g or ロース 100g）
kobe beef (tenderloin 80g or loin 100g)

御飯 or ガーリックライス 味噌汁 御飯の供 or こだわり“だし”茶漬け
steamed rice or garlic rice, miso soup and condiment or rice soaked in dashi soup

デザート
dessert

コーヒー または 紅茶
coffee or tea

特選黒毛和牛（フィレ 80g or ロース 100g）…… ¥27,100
premium kuroge beef (tenderloin 80g or loin 100g)

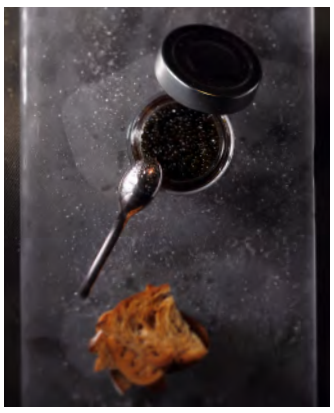
神戸ビーフ（フィレ 80g or ロース 100g）…… ¥34,100
kobe beef (tenderloin 80g or loin 100g)

＊料金は税金・サービス料込みです。 ＊アレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお申し付けください。
＊当レストランで使用しているお米は兵庫県産 蛇紋岩米 コシヒカリです。

＊Prices include sales tax and service charge. ＊should you be allergic to any food ingredients, please ask the outlet manager for assistance.
＊hyogo-produced rice we use.

爛 Dinner

神戸ビーフシャトーブリアンをはじめ、キャビアや伊勢海老、鮑など
贅の限りを尽くしたプレミアムコース



オリエンタルキャビア
oriental caviar

伊勢海老
spiny lobster

神戸ビーフのシチューのパイ包み
stewed kobe beef tender, wrapped with pie

オリエンタルグリーンサラダ 純血イベリコ豚 トリュフの香り
chef's salad of the Iberico pork from Spain, with truffle flavor

スペシャリテ 鮑
specialties abalone

神戸ビーフ シャトーブリアン 100g
kobe beef "chateau briand" steak 100g

御飯 or ガーリックライス
伊勢海老の至福の椀 御飯の供 or こだわり "だし"茶漬け
steamed rice or garlic rice ,spiny lobster miso soup and condiment or rice soaked in dashi soup

デザート
dessert

コーヒー または 紅茶
coffee or tea

¥47,000

＊料金は税金・サービス料込みです。 ＊アレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお申し付けください。
＊当レストランで使用しているお米は兵庫県産 蛇紋岩米 コシヒカリです。
＊Prices include sales tax and service charge. ＊should you be allergic to any food ingredients, please ask the outlet manager for assistance.
＊hyogo-produced rice we use.

ORIENTAL STEAK HOUSE

一品料理

a la carte

前菜
～appetizers～

オリエンタルサラダ …… ¥770
oriental style salad

本日の前菜 …… ¥1,840
appetizer of the day

魚介類
～seafood～

帆立貝柱（2個） …… ¥1,800
scallop (two pieces)

真蛸（2本） …… ¥2,200
octopus (two piece)

オマール海老（テールむき身）※カナダ産を使用 …… ¥3,860
canadian lobster (tail)

本日の魚料理 …… ¥3,860
today's recommended fish dish

鮑（小・1個） …… ¥5,900
abalone (small/one piece)

シェフおすすめ

オリエンタル　自慢の一品
～chef's recommendation dish～

デミグラスソースで煮込んだ
神戸ビーフのシチュークレープ包み ¥3,900
stewed beef tender, wrapped with crepe

和牛ステーキ（フィレ または ロース）
～Japanese beef steak (your choice of tenderloin or loin)～

	100g	＊50g単位でお肉のグラムアップを承ります
特選黒毛和牛　ロース kuroge beef steak　loin	¥11,000	（＋50gごとに）＋¥5,500
特選黒毛和牛　フィレ kuroge beef steak　tenderloin	¥14,000	（＋50gごとに）＋¥7,000
神戸ビーフ　ロース kobe beef steak　loin	¥16,900	（＋50gごとに）＋¥8,450
神戸ビーフ　フィレ kobe beef steak　tenderloin	¥21,400	（＋50gごとに）＋¥10,700

＊料金は税金・サービス料込みです。　＊アレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお申し付けください。
＊当レストランで使用しているお米は兵庫県産 蛇紋岩米 コシヒカリです。　＊写真はイメージです。
＊Prices include sales tax and service charge.
＊should you be allergic to any food ingredients, please ask the outlet manager for assistance.
＊hyogo-produced rice we use.　＊The picture shown is an image picture.

お食事
～fried rice and others～

御飯セット（味噌汁、御飯の供 付き） ¥970
rice set（steamed rice, miso soup and condiments）

ガーリックライスセット ¥1,900
（味噌汁、御飯の供 付き）
garlic rice set（garlic rice, miso soup and condiments）

バタートースト ¥770
butter toast

ガーリックトースト ¥970
garlic toast

季節の焼野菜
～vegetables～

本日の焼野菜（1人前） ¥970
sauteed vegetables of the day

デザート
～desserts～

アイスクリームプレート ¥1,690
ice cream plate

シャーベットプレート ¥1,690
sherbet plate

キッズステーキディナー
～kid's steak dinner～

食前のお愉しみ
starter of the course

～メインディッシュ～

国産牛ステーキ 100g
japanese beef steak 100g

帆立貝柱
scallop

焼きもやし
sautéed been sprouts

御飯、味噌汁
steamed rice, miso soup

デザート
dessert

ジュース
（ オレンジ、アップル、カルピス ）
juice (orange, apple, calpico)

¥5,600

＊料金は税金・サービス料込みです。 ＊アレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお申し付けください。
＊当レストランで使用しているお米は兵庫県産 蛇紋岩米 コシヒカリです。
＊キッズディナーは3歳～12歳(小学生まで)のお子様が対象です。
＊Prices include sales tax and service charge.
＊should you be allergic to any food ingredients, please ask the outlet manager for assistance. ＊hyogo-produced rice we use.
＊Available from 3 years old to elementary school students.

ORIENTAL
STEAK
HOUSE