ORIENTAL STEAK HOUSE

ランチメニュー

Lunch 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 Lunch

お肉をメインとしたシンプルなランチ

アミューズ(小さな前菜)
amusé

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.

国産牛（ロース 80g)
japanese beef steak (80g)

黒毛和牛（ロース 80g)
kuroge beef steak (loin 80g)

神戸ビーフ（ロース 80g)
kobe beef steak (loin 80g)

御飯 味噌汁 御飯の供
< ガーリックライスに変更の場合 ＋¥1,000 >
steamed rice, miso soup, and condiments
< additional 1,000yen for garlic rice >

デザート
dessert

コーヒー　または　紅茶
coffee or tea

国産牛（ロース 80g) ..... ¥4,500 japanese beef steak (loin 80g)		フィレ80gの場合 (tenderloin 80g)
黒毛和牛（ロース 80g) ..... ¥6,900 kuroge beef steak (loin 80g)	/	＋¥3,000
神戸ビーフ（ロース 80g) ..... ¥14,300 kobe beef steak (loin 80g)		

＊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 Lunch

良質なお肉と魚介の両方が楽しめるコース

アミューズ(小さな前菜)
amusé

こだわり”だし”の茶碗蒸し
steamed egg custard

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.

国産牛（ロース 80g）
japanese beef steak (80g)

黒毛和牛（ロース 80g）
kuroge beef steak (loin 80g)

神戸ビーフ（ロース 80g）
kobe beef steak (loin 80g)

御飯 味噌汁 御飯の供 ＜ガーリックライスに変更の場合 ＋¥1,000＞
steamed rice, miso soup, and condiments < additional 1,000yen for garlic rice >

デザート
dessert

コーヒー　または　紅茶
coffee or tea

国産牛（ロース 80g） japanese beef steak (loin 80g)	¥7,000	フィレ80gの場合 (tenderloin 80g)
黒毛和牛（ロース 80g） kuroge beef steak (loin 80g)	¥9,400	/ ＋¥3,000
神戸ビーフ（ロース 80g） kobe beef steak (loin 80g)	¥16,800	

＊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.

自家製ハンバーグランチ

～Homemade hamburg steak lunch～

鉄板で焼き上げるこだわりの自家製ハンバーグをメインとしたランチ

アミューズ(小さな前菜)
amusé

オリエンタルサラダ
oriental salad

自家製ハンバーグステーキ 200g
季節の焼野菜
homemade hamburg steak 200g
sauteed seasonal vegetables

御飯 味噌汁 御飯の供
＜ガーリックライスに変更の場合 ＋¥1,000＞
steamed rice, miso soup, and condiments
< additional 1,000yen for garlic rice >

デザート
dessert

コーヒー　または　紅茶
coffee or tea

¥4,500

1日15食限定

＊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
stewed beef tender, wrapped with crepe　¥3,900

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 loin steak	¥11,000	（＋50gごとに）＋¥5,500
特選黒毛和牛　フィレ kuroge beef tenderloin steak	¥14,000	（＋50gごとに）＋¥7,000
神戸ビーフ　ロース kobe beef loin steak	¥16,900	（＋50gごとに）＋¥8,450
神戸ビーフ　フィレ kobe beef tenderloin steak	¥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

キッズステーキランチ
～kid's steak lunch～

グリッシーニ
grissini

焼き野菜
sauteed vegetables

国産牛ロース 50g
japanese beef steak

御飯、味噌汁
steamed rice, miso soup

アイスクリーム
ice cream

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

¥2,500

＊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。
＊キッズランチは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