

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。



2024.10.1 tue ▶ 11.30 sat

絶景のオープンテラスで楽しむコース仕立てのBBQ。
フルボットのシャンパンが付いたプレミアムプランと、
ご家族やグループで気軽に楽しめるスタンダードプランをご用意。
過ごしやすい季節におすすです。

PRICE (お一人様)

◆プレミアムプラン ¥14,000 ◆スタンダードプラン ¥8,000

※プランに含まれるもの(お料理・お飲み物・税金・サービス料)

料金 Price

Lunch (11:30~15:00)		Dinner (17:00~21:00)	
大人 Adult	【平日】4,000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】3,600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】2,000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

※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, 9.2-11.4 2024





All aboard!
Autumn 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
おすすめの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!



焼きナスのムース
コンソメジュレ
Grilled eggplant mousse
with consommé jelly
旬の食材なす。スモーキーな
味わいが絶妙の一品
Seasonal food eggplant. Delicious
smoky flavor.



ポークスペアリブと
キノコのラグー
Pork spare ribs with mushroom ragout
ほどける柔らかなお肉と
秋の味覚のハーモニーを
tender meat that melts in your
mouth and the flavors of autumn.

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



根菜とベーコンのロースト
カルボナーラソース
Root vegetables & bacon
Carbonara sauce
濃厚なソースとお野菜の甘味が
ぴったりの逸品
The rich sauce and ingredients are a
perfect match



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。

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、いちごやピスタチオをほじめ
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。

洋梨のブランマンジェ
pear blancmange
ほんのりと香る洋梨。
秋を感じるデザート。
Sweets that remind you of autumn



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♪



同時
開催



- アイスパインのテリーヌ ピカリリを添えて
- ファイルカツスライダー ● チキン&チップス パープルタルタルソース
- 黒毛和牛の東欧風シチュー



食欲の秋! 世界各国のスタミ
ナ肉料理が大集結「秋の絶
品肉フェア」開催!
黒ビールやワインと合わせ
てジューシーな肉料理を存
分に堪能。ご飯やカレー、パ
ンズと組み合わせてアレンジ
メニューをお楽しみください。

※写真はイメージです