

in KOBE SENSE



たおやかな風が彩る、秋色の景色。

Autumn-colored scenery with a calming breeze



14F バー VIEW BAR

BAR TIME 18:00~24:00(L.O.23:30 /
Food L.O.21:00 ※一部の商品を除く)
カバーチャージ ¥1,100 ※特別期間を除く

*A Gentle
Autumn Night.*

夜風の涼しさと穏やかな宵闇。

溶ける景色に映える一杯を。





美しい夜景に酔いしれるバータイム

一歩足を踏み入れれば、目の前に広がる神戸の街を切り取った夜景に心奪われる“VIEW BAR”。夜風を感じるオープンエアのテラス、フランクに楽しむスタンディングブースなど、オーセンティックなムード漂う空間が“大人のバータイム”を演出します。

涼やかな果実の風味を グラスに閉じ込めた贅沢な一杯

豊かな実りを味わう季節のカクテル。濃厚な甘い香りのいちじくは彩りも鮮やかに、葡萄はふくよかな果実そのままの食感を、シロップ漬けにした洋梨はさわやかな香りと風味を愉しんで。秋の味覚をふんだんに使った鮮やかな一杯は、季節の変化を目にもおいしく感じていただけます。

A seasonal cocktail to savor the rich harvest. Enjoy the figs, with their rich sweet smell and vivid colors, the grapes with their plump texture, and the pears in syrup with their refreshing aroma and flavor. Autumn flavors are used in abundance for our vibrant cocktails and are a delicious way to savor the changes of the season.

季節のフルーツカクテル

| ¥1,570~ | 期間:9.1-11.30

Seasonal Fruit Cocktail

| Period: September 1st - November 30th



*Feel the fertile breeze in a season
that deepens with the taste*

14
F

STEAK HOUSE **ORIENTAL** ステーキハウス オリエンタル

LUNCH 11:30~15:00 (L.O.14:30)

DINNER 17:30~21:30 (L.O.20:30) (土日祝) 17:00~

シェフの妙技と旬が響かせる旨みを味わう

最上階からの絶景とともに、シェフによる劇場型の調理を愉しめる“オリエンタル”。お客様の目の前でシェフが焼き上げるのは、美食家を魅了してやまない「神戸ビーフ」をはじめとする厳選食材。旬素材と確かな腕が創り上げる味わいをご堪能ください。



あらゆる食材が熟成味を帯びる季節、寒暖差によって脂が乗った魚は、まろやかで豊かな味わいに。トリュフをはじめとする旬食材をそれぞれの仕立てで、料理と組み合わせることで秋を実感。“オリエンタル”の鉄板料理は素材の味をそのまま余すこと無くいただくことで豊かな食体験を提供します。

This is the season when food takes on a more mature flavor, and the difference in temperature gives fatty fish a mellow, rich taste. Mushrooms, such as truffles and other seasonal ingredients, are combined with dishes to bring out the true flavor of autumn. The Oriental Hotel's teppanyaki cuisine is rich in flavor, allowing the ingredients to be enjoyed in their entirety.



🕒 ステーキ & 魚介ディナー

| ¥16,900 (特選黒毛和牛ロース) | 期間: 9.1- 11.30

※フィレ ¥19,100

※神戸ビーフに変更の場合: ロース ¥20,700 / フィレ ¥23,900

Steak & Seafood Dinner | Period: September 1st - November 30th

食前のお楽しみ・前菜・本日のおまかせ魚介 鉄板焼き・サラダ・
焼野菜・ステーキ・御飯・味噌汁・御飯の供・デザート・コーヒー or 紅茶

対面で調理するスタイルの鉄板料理。神戸ビーフをはじめとする新鮮な食材にシェフを通じて生産者の想いを乗せることで、より深く特別な晚餐をお楽しみいただけます。

Teppan grill cuisine cooked by the chef right in front of your eyes. Through the chef, the thoughts of the producers of fresh ingredients, including Kobe Beef, will be on display, so that you can appreciate a more special and deeper dining experience.



🕒 ステーキ & 魚介ランチ

¥6,400 (国産牛) | 期間: 9.1-11.30

※黒毛和牛に変更の場合: ロース ¥8,100 / フィレ ¥10,300

※神戸ビーフに変更の場合: ロース ¥15,100 / フィレ ¥18,300

Steak & Seafood Lunch
| Period: September 1st - November 30th

食前のお楽しみ・前菜・本日のおまかせ魚介 鉄板焼き・
サラダ・焼野菜・ステーキ・御飯・味噌汁・
御飯の供・デザート・コーヒー or 紅茶

秋の食材をふんだんに取り入れたランチメニューは、旬を感じつつもシェフこだわりの調理法で鉄板料理ならではの魅力を最大限に引き出した仕上がり。目の前で繰り広げられるライブ感あふれる妙技とその味をご堪能ください。

The lunch menu is rich in autumnal ingredients. The chef's special cooking method brings out the best in teppanyaki cuisine. Enjoy the chef's artistry as it unfolds in front of your eyes.

味わいとともに深まる季節、豊穣の風を感じる

LUNCH 11:30~15:00 (L.O.14:30)

DINNER 17:30~21:30 (L.O.20:30) (土日祝) 17:00~

スタイリッシュな本格広東料理を神戸の絶景とともに

窓の向こうに、六甲山や神戸の街並みが広がる“桃花春”。絶景と旬の食材が引き立てるモダン・チャイナを、オーダーバイキングやコースでどうぞ。ご会食や記念日など、フレキシブルにお使いいただける個室もおすすめです。



☀️ ランチオーダーバイキング | 期間: 9.1-11.30

Lunch Order Buffet | Period: September 1st - November 30th

LUNCH BUFFET

平日 Weekday	大人 Adult	¥3,900	シニア Senior	¥3,600
	小学生 Elementary student	¥2,220	幼児 Preschooler	¥1,000
土日祝 Sat, Sun, Holidays	大人 Adult	¥4,500	シニア Senior	¥4,200
	小学生 Elementary student	¥2,580	幼児 Preschooler	¥1,000

※90分間のご利用(75分間のオーダー制) ※最終入店13:30 (L.O. 14:30)

* Limited to 90 minutes (Orders accepted for 75 minutes) * Last seating-1:30 p.m., Last order: 2:30 p.m.

🕒 ディナーオーダーバイキング | 期間: 9.1-11.30

Dinner Order Buffet | Period: September 1st - November 30th

DINNER BUFFET

平日 Weekday	大人 Adult	¥6,900	シニア Senior	¥6,600
	小学生 Elementary student	¥3,250	幼児 Preschooler	¥1,625
土日祝 Sat, Sun, Holidays	大人 Adult	¥8,600	シニア Senior	¥8,300
	小学生 Elementary student	¥4,300	幼児 Preschooler	¥2,150

※120分間のご利用(90分間のオーダー制) ※最終入店19:30 (L.O. 20:30)

* Limited to 120 minutes (Orders accepted for 90 minutes) * Last seating-7:30 p.m., Last order: 8:30 p.m.

※大人(中学生)/シニア(65歳以上)/小学生/幼児(3歳~小学生未満)

おいしさを、少しずつ。桃花春を代表する人気メニュー、オーダーバイキングならではの醍醐味です。茸類をはじめとする秋の旬食材もふんだんに使ったこの時期限定のメニューも。定番料理といっしょに季節の味を愉しんで。

Delicious dishes, one by one. The most popular menu item at Toukashun is our made-to-order buffet. The menu includes mushrooms and other seasonal autumnal ingredients. Enjoy the taste of the season together with our regular dishes.



洗練された本格中華で
滋味あふれる秋の味わい





☀️ 美食中華ランチ

| ¥3,360 | 期間: 9.1-11.30

Beauty and Healthy Lunch
| Period: September 1st - November 30th

サラダ・スープ・点心2種・主菜2種・
麵/飯 料理・デザート・中国茶

“美味しさ”と“ヘルシー”を両立した、身体がよるこぶ美食ランチ。健康で美しく、生き生きと過ごすために必要な食材を使った料理を愉しんだあとは、やさしい甘味やほっと温まる工芸茶で身も心も満たされて。

Gastronomic lunch that is both delicious and healthy, will make your body happy. After enjoying dishes that use ingredients which will keep your body healthy, beautiful, and lively, you will be satisfied with sweets and a warming cup of craft tea.

Authentic and refined Chinese cuisine with the flavor of autumn

🌀 茉莉花 ~料理長スペシャルディナーコース~

| ¥14,300 | 期間: 9.1-11.30

Special Dinner Course "Jasmine"
| Period: September 1st - November 30th

食前のお楽しみ・前菜・フカヒレ料理・北京ダック・海鮮料理・メイン・ご飯・デザート・工芸茶 など

松茸やフカヒレなど贅沢な旬の食材をふんだんに使用した料理長謹製の特別コース。この季節ならではの魅力が詰まった一品ひとしなに舌鼓を打ちながら、考え抜かれた料理の組み合わせに食後の余韻も楽しんでいただけます。

A special course prepared by our chef using an abundance of luxurious seasonal ingredients such as Matsutake mushrooms and shark fins. The combination of dishes is so attentively planned, that you can savor the charms of this special season with each dish and enjoy the aftertaste of the meal long after you finish.



旬を彩る味覚と出会う、
月替わりのメニューが並ぶグルメバイキング！

Autumn Buffet Chef's Selection



3F

TERRACE RESTAURANT SANTAMONICA'S WIND

テラスレストラン サンタモニカの風

LUNCH 11:30~15:00 (L.O.14:30)

DINNER 17:00~21:00 (L.O.20:30)

海を望む開放感あふれるバイキングレストラン

水平線を望むロケーションにあるバイキングレストラン。大きな窓から陽光が射しこむ開放感あふれる店内で、和食、洋食、中華とメニューが勢揃い。目の前に広がる海の景色とともにお楽しみください。



秋の気配を感じたら、季節の移り変わりを味わうチャンス。この時期ならではの食材や料理に心を躍らせ、気の向くままに、お好きなスタイルで豊富なラインナップのbuffet料理を心ゆくまで愉しんで。

When you feel the autumn air, you can enjoy the change of the season. Indulge to your heart's content a wide variety of buffet dishes that are unique to the season and in the style of your choice.

☀️🌙 ランチ&ディナーバイキング

BUFFET PRICE

	大人 Adult	シニア Senior	小学生 Elementary student	幼児 Preschooler
平日	¥3,500	¥3,150	¥1,815	¥1,000
土日祝	¥4,500	¥4,050	¥2,365	¥1,000

【営業時間】ランチ 11:30-15:00 / ディナー 17:00-21:00

ホテル公式サイトにて、Web予約を承っております。

※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) ※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。※料金は税金・サービス料込です。※90分間のご利用です。※最終入店は各30分前です。

Special menu
土日祝限定



天ぷら
(ハモ・海老・野菜)

Recommend!

9

September



1 鮭とホタテのクリーム煮
ホウレン草のソテー



2 紅茶のパンナコッタと
洋ナシのコンポート



3 ナシゴレン

- 1.なめらかな口触りとやさしい秋の味わい
- 2.紅茶の香りとさわやかな果実のマリアージュ
- 3.ピリリと辛い味付けが食欲をそそる

Recommend!

10

October



1 カボチャのモンブラン仕立て



2 ブルーベリータル 秋野菜のソテー



3 白身魚の香草蒸し ウェンブランソース

- 1.しっとりとした優しい甘さのカボチャクリーム
- 2.酸味と野菜の甘みが鶏肉の旨味を引き立てる
- 3.美味しさを引き出すハーブが効いたソテー



Special menu
土日祝限定

松茸と秋茸ご飯
ハモのお吸い物



11

November

太刀魚のソテー
ポロ葱のクリームジュース



Special menu
土日祝限定

Recommend!



1 エビ豆リア



2 カシスのムース オレンジジュレ



3 若鶏のトマト煮込み ローズマリー風味

- 1.たっぷりのベシャメルソースとチーズでこんがり
- 2.鮮やかなカシスムースはオレンジとの相性もぴったり
- 3.たっぷりのトマトで煮込んだ若鶏に香草で香り付け

HOTEL SELECT INFORMATION

空と海に祝福される輝き

Slow and Luxury

STAY FOR
THE WEDDING STORY

新しい未来への旅の始まりを告げる、
海辺のリゾートホテルが叶えるウエディング



異国情緒を感じる港町の風情と日常を離れた特別感のある空間が、おふたりの新しい人生への船出を叶えるウエディング。ゲストへの心温まるおもてなしはもちろん、滞在型のウエディングだからおふたりでゆったりと過ごすひとときがあるのも嬉しい。穏やかに流れる時間の中で語らえば、ここから始まる新しい日々がいつそう輝きます。

ご予約・お問い合わせ ウエディングサロン(平日11:00~19:00 / 土日祝10:00~19:00) TEL. 078-393-3350 ※火曜日定休(祝日除く)

CLUB ORIENTAL



オリエンタルホテルズ&リゾートの新たなメンバーシップへようこそ。オリエンタルホテルズ&リゾートでは、各ホテルの個性や、地域ごとの特長を活かしたオリジナルプランをはじめ、メンバー限定のお得な宿泊プランなどをご用意し、皆さまに末永くご愛用いただけるメンバーシップをご提供いたします。

メンバー特典 1

フレキシブルレートから10% OFF!

オリエンタルホテルズ&リゾートの公式サイト、ホテル公式サイトから登録すると、フレキシブルレートが、10%OFF。
※期間限定の特典となります。

メンバー特典 2

レストランの利用が5% OFF!

カフェからダイニング、バーまで幅広く利用可能。[対象施設のみ]ご利用の際はお会計時に、会員証もしくは会員番号をご提示ください。
※期間限定の特典となります。

メンバー特典 3

メンバー限定のお得な情報を配信!

ホテル・レストランの最新情報やイベント情報、限定宿泊プランなど、メンバー限定の特別な情報をメールマガジンでお届け。



登録はコチラから



お得なプランは
コチラをチェック!

<https://www.oriental-hotels.com/club-oriental/>



COVER PHOTO



正面玄関でお迎えするのは、世界的に人気を集めるセブ島の家具デザイナー「ケネス・コボンブエ」が手掛けるチェア。包まれるような心地に、ひと時の安らぎを。



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>

神戸メリケン

検索



※新型コロナウイルス感染予防への取り組みとして、営業形態を変更する場合がございます。詳しくはホテル公式ホームページをご確認ください。

ご予約・お問い合わせ

■レストラン・バー(10:00~17:00) 078-325-8110

■宴会・会議(月~金 ※祝日除く 10:00~18:30)

078-325-8119

■宿泊(10:00~18:00)

0570-051-153(ホテルコード内)

■ウエディング(平日11:00~19:00 / 土日祝10:00~19:00) ※火曜日定休(祝日除く) 078-393-3350

※料金は全て税金・サービス料込です。※特別期(年末年始、GW期間、夏季期間など)はディナー営業が17:00-です。

※イベント期間中は営業時間に変更となる場合がございます。※写真はイメージです。

*All prices include tax and service charge. *Dinner hours are from 5:00 p.m. during special periods (year-end and New Year's holidays, Golden Week, summer season, etc.). *Opening hours are subject to change during event periods. *Pictures are for illustrative purposes only.