

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。

ブッフェ台には、この時季に味わいたいおすすめの料理がラインナップ。

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！



シュラスコスタイルで 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。

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だくジェラートは、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♪



※写真はイメージです

KOBE SEASIDE

BEER TERRACE

5.1 thu > 9.30 tue 17:00 - 21:30

潮風感じるテラスで、船旅気分を

PRICE

◆平日…………… お1人様 **¥6,800** **ブッフェ料理 + フリードリンク**

◆土日祝・8/13～8/15… お1人様 **¥7,800** **ご利用時間は 120分制**

※小学生以下の同伴者はALL FLAGSの通常料金でご利用いただけます

※料金は税金・サービス料込みでございます ※アルコールメニュー利用の有無に関わらず一律料金とさせていただきます ※他の割引・特典との併用はいたしかねます ※2名様以上でご利用ください ※ソファ席は別途料金を頂戴いたします〈要予約〉 ※雨天・荒天時は中止致します ※最終入店は20:30でございます ※料理内容が変更になる場合がございます ※写真はイメージです ※2025年5月1日～9月30日のディナータイムのテラス席はBEER TERRACEプランのお客様のみご利用いただけます

料 金 Price

Lunch (11:30～15:00)		Dinner (17:00～21:00)	
大 人	平日 4,000円	大 人	平日 5,500円
Adult	土日祝 5,000円	Adult	土日祝 6,500円
シニア	平日 3,600円	シニア	平日 4,950円
Senior	土日祝 4,500円	Senior	土日祝 5,850円
小学生	平日 2,000円	小学生	平日 2,750円
Elementary student	土日祝 2,500円	Elementary student	土日祝 3,250円
幼児	平日 1,200円	幼児	平日 1,650円
Preschooler	土日祝 1,500円	Preschooler	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.

BUFFET NEWS

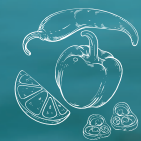
SEASON'S LETTER, 6.28 - 8.29 2025



All aboard!
Season taste journey.



LIVE KITCHEN
RECOMENDED!



The tortilla dough is carefully made with flavor and texture, and can be topped with your favorite ingredients, such as spicy taco meat, guacamole, tomato, cheese, and salsa sauce. The light texture makes it a flavor you'll want to return to again and again.

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、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。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。



ビーフシチュー

Beef stew

野菜とともに赤玉ポートワインとトマトピューレ、トマトペーストのみを煮詰めた伝統のレシピを再現。

Recreate the traditional recipe of simmering only red port wine, tomato puree and tomato paste with vegetables.

コロッケ

Croquettes

じゃが芋の旨味をぎゅっと詰め込んだ素材本来の風味をお楽しみください。

Enjoy the original flavor of the ingredients, packed with the deliciousness of the potatoes.



シーフードニューバーグ

Seafood Newberg

フランス料理の代表的なお料理。海老の旨味とソースのコク、まろみをお楽しみください。

A typical French dish. Enjoy the flavor of the shrimp and the richness and mellowness of the sauce.

Wine Selection ウィンセレクション



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



神戸ハイカレー

Kobe high curry

玉ねぎの甘味の後にアップルブレザーブのほのかな酸味が鼻をかすめ、最後にスパイシーな辛みも感じる、唯一無二のカレーです。

It is a one-of-a-kind curry with the sweetness of onions followed by a hint of sourness from the apple preserves that wafts through the nose and a spicy hotness at the end.



伝統のミートソースパスタ

Pasta with Meat Sauce

粗挽き肉のひき肉をトマトと香味野菜でじっくりと煮込みました。野菜の甘味が引き立つ伝統レシピのミートソースです。

Coarsely ground minced meat is slowly simmered with tomatoes and aromatic vegetables. The sweetness of the vegetables is enhanced in this traditional recipe meat sauce.



「オリエンタルホテルズ&リゾート」のホテル横断フェアとして、暑い夏に食べたいカレーとトロピカルなマンゴーデザートがラインアップする「魅惑のカレーと恋するマンゴーフェア」も同時開催!

Menu

- ラムとひよこ豆のキーマカレー
- 茄子とポテトのカレー
- ベジタブルビリヤニライス
- カレーうどん 麻辣黒胡麻七味オイル添え
- タンドリーフィッシュ
- マンゴーたっぷりマンゴープリン
- マンゴースムージー
- ミニマンゴーロールケーキ

