

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！



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る。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。

※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パレーパーでライ
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

> 9.30 tue まで 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……………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 4,500円 土日祝 5,000円	大 人	平日 5,500円 土日祝 6,500円
シニア	平日 3,600円 土日祝 4,500円	シニア	平日 4,950円 土日祝 5,850円
小学生	平日 2,000円 土日祝 2,500円	小学生	平日 2,750円 土日祝 3,250円
幼児	平日 1,200円 土日祝 1,500円	幼児	平日 1,650円 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 products. *The photo is for illustrative purposes only.

ALL FLAGS
TERRACE & DINING

BUFFET NEWS

SEASON'S LETTER, 8.30 - 10.31 2025





All aboard!
Season taste journey.



LIVE KITCHEN
RECOMMENDED!

This is a highly recommended dish among the dishes served at the live kitchen. The ingredients are grilled using a special rotisserie, then cut and served right in front of you by the chef. By heating the ingredients as they rotate, they are cooked evenly all over, allowing you to fully enjoy the savory flavor of the exterior, the juicy taste and the soft texture.

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。



地中海ミートボール meatball

柔らかジューシー、お好みのディップソースでお楽しみください。

Tender and juicy, enjoy with your favorite dipping sauce!

Meat Cuisine Paradise

無限大に肉料理を楽しもう
「つながるミートパーティー」フェア

通常のbuffetを“肉々しく”パワーアップし、無限大に肉料理のアレンジをお楽しみいただける「DIYミートバー」。“肉×パン×野菜×ソース”を自由に組み合わせて、オリジナルな“最強肉メニュー”をアレンジしてお楽しみください



カリフォルニア Tri Tip 風 ビーフBBQ

Beef BBQ California Tri Tip Style

じっくりとロティしたビーフをお好みのソースでお楽しみください。

Enjoy the slow-roasted beef with your choice of sauce.



ピタパンサンド (ビーフ・タンドリーチキン)

Pita bread sandwich

ピタパンにお好きな具材をたっぷり挟んでお楽しみください。

Please enjoy the pita bread with plenty of your favorite ingredients.



シャインマスカットのマリトッツォ Maritozzo Shine Muscat

マリトッツォにシャインマスカットを贅沢にあしらいました。

Maritozzo with lavishly decorated with Shine Muscat grape.



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