

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。



神戸港の景色を眺めながら、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。

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。



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、バニラやショコラを
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

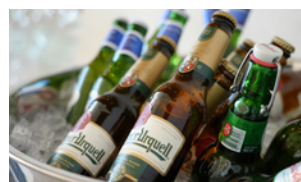


お料理とのマリアージュを楽しむ

Free Drink Plan



お料理に合わせて、ソムリエがセレクトし
たこだわりのワインなど、アルコールドリ
ンクをこころゆくまでお楽しみいただける
ドリンクプランをご用意。
グループでのご会食や大切な方との集ま
りにおすすめのプランです。



◆Wine Free Flow Plan おひとり様 +2,500円

[メニュー] スパークリングワイン、赤白ワイン

◆Free Drink Plan おひとり様 +3,500円

[メニュー] 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

※ブッフェ料金に追加するプランです。 ※This plan is an add-on option for the buffet meal.

料 金 Price

Lunch (11:30~15:00)		Dinner (17:00~21:00)	
大 人	5,300円	大 人	6,800円
Adult	1/1~3 7,000円	Adult	1/1~3 7,000円
シニア	4,770円	シニア	6,120円
Senior	1/1~3 6,300円	Senior	1/1~3 6,300円
小学生	2,650円	小学生	3,400円
Elementary student	1/1~3 3,500円	Elementary student	1/1~3 3,500円
幼児	1,500円	幼児	1,950円
Preschooler	1/1~3 1,950円	Preschooler	1/1~3 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.

ALL FLAGS
TERRACE & DINING

BUFFET NEWS

SEASON'S LETTER, 11.1 - 1.30 2025-2026





【ホテル開業 30周年記念】 冬の味覚「蟹」食べ放題を開催！

「紅ズワイガニ」や、「トゲズワイガニ」を
ボイルで提供いたします。
蟹の旨味を存分にお楽しみください。

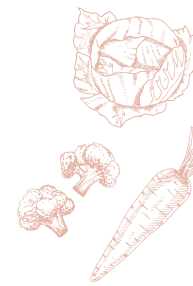


カニクリームコロッケ ロブスターソース

Crab Cream Croquette with Lobster Sauce

とろける蟹のうまみと、ロブスターの
ソースが絶妙なハーモニー。

The rich flavor of melting crab and lobster
sauce create a perfect harmony.

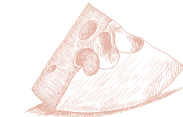


豆乳ポトフ

Soy Milk Pot-au-feu

まろやかな豆乳が素材の旨みを
やさしく引き立てます。

The smooth soy milk gently enhances
the natural flavor of the ingredients.



ポテトとゴルゴンゾーラチーズの グラタン

Potato and Gorgonzola Cheese Gratin

芳醇なチーズの旨みがじんわり広がる、
心も温まる贅沢な一皿。

A luxurious dish that warms the heart, with the
rich taste of cheese slowly spreading throughout.

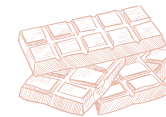


チョコレートフォンデュ

Chocolate Fondue

お好みの食材に、口どけ滑らかな
チョコレートをディップして。

Dip your favorite ingredients into
smooth, melt-in-your-mouth chocolate.



LIVE KITCHEN RECOMMENDED!



In the live kitchen, desserts are also
prepared to order. The chef squeez-
es cream right in front of you to
make the "Freshly Squeezed Mont
Blanc." It is a light and richly
flavored dish that is highly recom-
mended.
We offer different flavors every
season. ※Please note that the
menu is subject to change without
prior notice.

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

Winter Special Buffet

昨年も好評いただいた「蒸し蟹」が
本年は2種類に増え、buffete台にずらり。
また、オリエンタルホテルズ&リゾーツグループホテルフェア
『ウィンターマーケット〜ほっこりあったか、冬のごちそう物語〜』も
同時開催いたします。
冬の味覚を存分にお楽しみください。

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。

We offer a wine cellar and a self-service bar with a wide
selection of wines carefully chosen to complement your
meal. In addition to wine, we also offer a free-flow plan
featuring approximately 15 different beverages, available
as part of our all-you-can-drink option.

※詳細は、裏表紙をご確認ください。
*For more details, please see the back cover.