

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、バニラやいちご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。



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



※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 Adult	5,000円	大人 Adult	6,500円
シニア Senior	4,500円	シニア Senior	5,850円
小学生 Elementary student	2,500円	小学生 Elementary student	3,250円
幼児 Preschooler	1,500円	幼児 Preschooler	1,950円

詳しくは
こちら



※期間中は、全日上記の価格です ※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



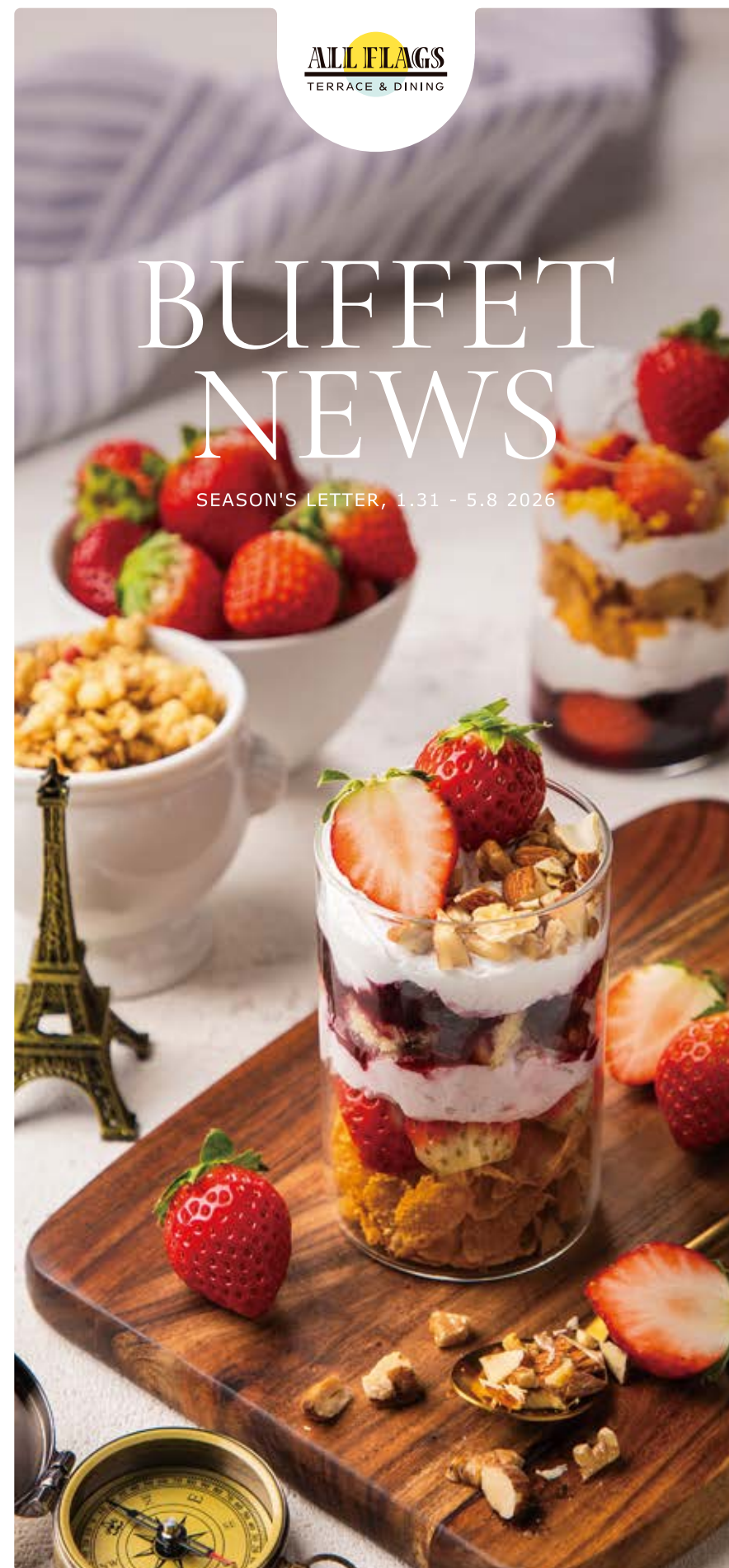
神戸メリケンパークオリエンタルホテル

〒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, 1.31 - 5.8 2026



フレッシュいちごが食べ放題！

贅沢に、生いちごも登場。

まるでいちご狩り気分で、みずみずしい果肉の魅力をたっぷり味わって。



いちごとモッツアレラチーズのカプレーゼ

Strawberry Caprese

いちごの甘酸っぱさとチーズのミルクinessが絶妙な一皿。

A perfect blend of sweet-and-tart strawberries and the rich, milky flavor of fresh mozzarella.



ストロベリーパルフェ工房

Strawberry Parfait Atelier

パティシエ気分で、オリジナルのパフェをカスタマイズ。

Be your own pâtissier and customize your seasonal strawberry parfait.



LIVE KITCHEN RECOMMENDED!

Our French Toast boasts a fluffy texture, crafted from the chef's special recipe. Freely adorn your plate with the accompanying condiments—fresh strawberries, luscious berry sauces, and smooth soft-serve ice cream! ...and discover your perfect, blissful dessert.

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。いちごはもちろん、ベリーソースやソフトクリームなどをお好きなだけトッピング。アレンジする楽しさに心が躍る、あなただけの至福の一皿を。



例年大人気の「いちご」と「春」を彩る料理がbuffet台に登場。

フレッシュで甘酸っぱいいちごと、旬の素材が織りなす極上のハーモニーを存分に。

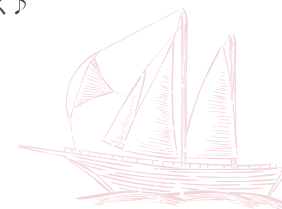
自分好みにカスタマイズする楽しみもお忘れなく♪

スズキの桜蒸し 菜の花ソース

Steamed Sea Bass with Cherry Blossom Aroma, served with Rapeseed Blossom Sauce

ふっくらと蒸し上げたスズキに、ほろ苦く風味豊かな菜の花ソースで春らしく。

Tender, Steamed Sea Bass, highlighted by the slightly bitter yet richly flavored Rapeseed Blossom Sauce for a perfect taste of spring.



春キャベツとシラスのペンネ

Penne with Spring Cabbage and Whitebait

甘みが増した春キャベツと、シラスの塩気を生かした、やさしい味わい。

A mild, flavorful dish featuring the sweetness of ripe spring cabbage and the delicate saltiness of whitebait.



同時
開催



Menu

- フランス産生ハムといちごのサラダ ● ブランダード タブナード
- シュークルート ● ティアンプロヴァンス ● ジャンボン・ベルシエ
- チキンフリカッセ ロワール風 ● キッシュロレーヌ など

※期間により料理内容が変更になる場合がございます。

ストロベリーフェア ～フランスグルメ紀行～

フランスグルメ紀行をテーマにした華やかなフェアを開催いたします。様々な趣向を凝らしたいちご料理を心ゆくまでご堪能いただけます。春の訪れといちごの饗宴をお楽しみください。