

# 3 ゾーンに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。

buffet台には、この時季に味わいたいおすすめ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マートを始め、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。



## 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♪



## 夏季限定 シェーブドアイスコーナー

スタッフが目の前でふわりと削り上げたプレーンかき氷。きめ細やかな氷に、お好みのシロップやトッピングを自由に重ね、自分だけのアレンジでお楽しみいただけます。



※写真はイメージです

# KOBE SEASIDE BEER TERRACE

2026.5.1 fri > 9.30 wed 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 **¥7,300** **buffet料理 + フリードリンク**

◆土日祝・お盆期間(8/13、14)....お1人様 **¥7,800** **ご利用時間は 120分!**

※未成年以下の同伴者様は、ALL FLAGSの通常料金でご利用頂けます。

※料金は税金・サービス料込みでございます ※成人(20歳以上)の方はアルコールメニュー利用の有無にかか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 ※2026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

A ...平日料金 B ...土日祝、8/13・14

### Lunch (11:30~15:00)

大人 Adult **A 5,000円**  
**B 5,500円**

シニア Senior **A 4,500円**  
**B 4,950円**

小学生 Elementary student **A 2,500円**  
**B 2,750円**

幼児 Preschooler **A 1,500円**  
**B 1,650円**

### Dinner (17:00~21:00)

大人 Adult **A 6,000円**  
**B 6,500円**

シニア Senior **A 5,400円**  
**B 5,850円**

小学生 Elementary student **A 3,000円**  
**B 3,250円**

幼児 Preschooler **A 1,800円**  
**B 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 ※2026年8月13日、14日はお盆期間の為、土日祝料金となります。

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

SEASONAL LETTER, 5.9 - 8.31 2026



All aboard!  
Seasonal Taste Journey



LIVE KITCHEN  
RECOMMENDED!

Our gelato, offering a smooth texture and the pure taste of its ingredients, features a lineup of recommended flavors including Mango and Melon. Our chef will serve your preferred flavor upon request.

### 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、マンゴーやメロンをはじめとするおすすめフレーバーでラインナップ。お客様の好きな味をお伺いしながら、シェフがサーブします。



「背徳のミートフェア」  
期間限定メニュー  
提供期間：2026.7.4-8.31

### ガパオの懺悔ニンニク飯

Sinful Garlic Gapao Rice

刺激的なバジルの香りと、ガツンと効いたニンニクが食欲をそそる、スタミナ満点の一品。

An energizing dish featuring fragrant basil and a bold garlic kick to ignite your appetite.



### エビとブロッコリーのガーリックソテー

Garlic-Sautéed Shrimp and Broccoli

ぷりぷりの海老と食感を残したブロッコリーを、ガーリックで風味豊かに。夏に食べたい味わい。

Plump shrimp and crisp broccoli tossed in aromatic garlic—a flavorful summer essential.



### 魚介のブーリッド

土日祝限定

Seafood Bourride

凝縮された海の幸の贅沢な旨みと、まろやかな特製ソースが溶け合う、奥深い味わいの一品。

A signature seafood masterpiece where concentrated oceanic umami meets our smooth, velvety sauce.



### 神戸ハイカレー

Kobe high curry

玉ねぎの甘味の後にアップルプ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.

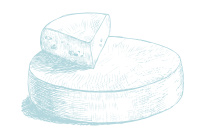
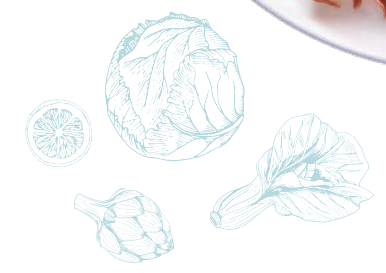


### イカと香味野菜のマリネ、ヴィシソワーズ、生ハム

Marinated Squid & Herbs, Vichyssoise, and Prosciutto

爽やかなイカのマリネや冷製スープ、生ハムなど、彩り豊かな前菜を楽しんで。

Enjoy a colorful array of appetizers, including refreshing squid marinade, chilled soup, and savory prosciutto.



同時開催



### 目覚めよ食欲、うまいは正義だ! 「背徳のミートフェア」

「食べることを、もっと自由に。」をコンセプトに、一人ひとりの嗜好やその日の気分に寄り添う体験型ブッフェです。素材の重なりや香りの広がりを感じながら、お好みのアレンジをお楽しみください。

### Menu [2026.5.9 - 7.3]

- モルタデッラとチキンの罪深チーズパスタ
- タルタルとチーズに溺れる罪深チキンカツ ブラウンバター追い打ち など

### [2026.7.4 - 8.31]

- 角煮を沈めた魔性のガリバタコーングラタン
- にんにくが止まらない禁断よだれ鶏 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。