

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。

ブッフェ台には、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

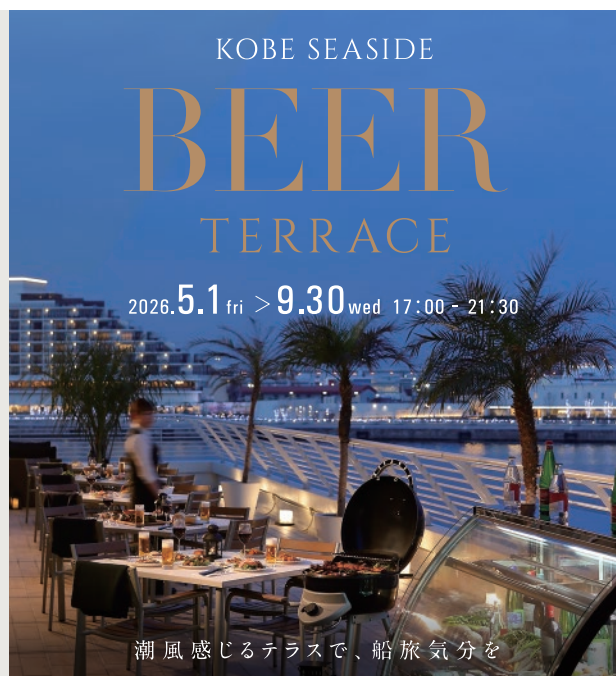
なめらかな食感と素材の味わいを楽しんで
いただくジェラートは、マスカットとマロン
グラッセをはじめとするおすすめのフレー
バーでラインナップ。
お客様のお好きな味をお伺いしながら、シェ
フがサーブします。

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

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** **ブッフェ料理 + 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 Weekdays B …土日祝 Weekends & Holidays

Lunch(11:30～15:00)

大 人 A 5,000円
Adult B 5,500円

シニア A 4,500円
Senior B 4,950円

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

幼児 A 1,500円
Preschooler B 1,650円

Dinner(17:00～21:00)

大 人 A 6,000円
Adult B 6,500円

シニア A 5,400円
Senior B 5,850円

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

幼児 A 1,800円
Preschooler 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
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

SEASONAL LETTER, 9.1 - 11.3 2026





「シャインマスカットと楽しむ
オリエンタルオクトーバーフェスト」
期間限定メニュー

シャインマスカットと燻製鴨のサラダ バルサミコソース

Smoked duck & shine muscat salad with balsamic sauce

ジューシーなマスカットの甘みと燻製鴨の芳醇な旨味を、濃厚なバルサミコが引き立てます。

A perfect balance of juicy, sweet muscat grapes and rich, savory smoked duck, elevated with a drizzle of bold balsamic.



キノコと根菜のソテー オランダーズソース

Sautéed mushrooms & root vegetables with hollandaise sauce

旨味溢れるキノコと根菜の食感を楽しむソテー。コク深いオランダーズソースが相性抜群の一品。

Sautéed mushrooms and crunchy root vegetables, beautifully paired with a rich, velvety hollandaise sauce.



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.

シュバイネハクセ風ポークリブ

Schweinshaxe-Style Pork Ribs

香ばしい骨付き肉の旨味を存分に。ジューシーなお肉をビールと共にご堪能ください。

Savor the rich, savory flavor of these juicy bone-in ribs. The ultimate pairing for a cold beer.



★
土日祝
限定

スタチ香る鯛のセビーチェ

Sea bream ceviche with a hint of sudachi citrus

スタチが爽やかに香る新鮮な鯛のセビーチェ。柑橘の酸味と白身魚の旨味が口いっぱいに広がります。

Fresh sea bream ceviche infused with refreshing sudachi. Enjoy the perfect harmony of bright citrus and delicate white fish.



「シャインマスカットと楽しむ
オリエンタルオクトーバーフェスト」
期間限定メニュー

シャインマスカットゼリー

Shine muscat jelly

マスカットのみずみずしい甘みと上品な香りを、ぷるんと爽やかなゼリーに閉じ込めました。

A refreshing, smooth jelly that captures the natural sweetness and elegant aroma of fresh muscat grapes.



同時
開催



「シャインマスカットと楽しむ オリエンタルオクトーバーフェスト」開催

爽やかなシャインマスカットと、香ばしいビール料理をテーマに、旬の味覚とオクトーバーフェストの陽気な雰囲気融合。爽やかな果実の香りと秋のごちそうメニューが織りなす、この季節だけの特別な食体験をご堪能ください。

Menu ●シャインマスカットと燻製鴨のサラダ バルサミコソース
●オリジナルカレーヴルスト ●フラムクーヘン ●和牛のゲーラッシュ
●シャインマスカットメロンケーキ 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。

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。