

ALL FLAGSでご堪能ください!



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。

※内容は不定期で変更します



なめらかな食感と素材の味を楽しんで
いただくジェラートは、マスカットとマロン
グレース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。

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

2026.5.1 fri > 10.31 sat 17:00 - 21:30



潮風感じるテラスで、船旅気分を

※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なれます ※2名様以上でご利用ください ※ソファアール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 ※最終入店日は20:30でございます ※料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～10:31日までのディナータイムのテラス席はBEER TERRACEブランドのお客様のみご利用いただけます

A …平日 Weekdays **B** …土日祝 Weekends & Holidays

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



<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.



SEASONAL LETTER, 9.1 - 11.3 2026





All aboard!
Seasonal 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。



「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.



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

スダチ香る鯛のセビーチェ

Sea bream ceviche with a hint of
sudachi citrus

スダ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とを融合。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。