

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、ガーナショコラと4
種のベリー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

NEW YEAR

Special Event

2027.1.1fri - 3sun [ランチ&ディナー]

新春プレミアムブッフェ

一年の始まりを晴れやかに彩る贅沢な
料理でおもてなしを。蒸し蟹などのフ
ェア料理に加え、三が日限定で有頭海老
や黒豆、お雑煮など、縁起や長寿を願う
お正月にふさわしいごちそうをご用意
いたします。ご家族や大切な方々と心
温まる晴れやかなひとときをお過ごし
ください。



Free Drink Plan

お料理とのマリアージュを楽しむフリードリンクプ
ランもご用意。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 +2,800円

◆Free Drink Plan …おひとり様 +3,500円

※buffet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

A …11/4~12/31、1/4~1/31 B …1/1~3

Lunch (11:30~15:00)

大 人 A 5,800円
Adult B 7,500円

シニア A 5,220円
Senior B 6,750円

小学生 A 2,900円
Elementary student B 3,750円

幼 児 A 1,740円
Preschooler B 1,950円

Dinner (17:00~21:00)

大 人 A 6,800円
Adult B 7,500円

シニア A 6,120円
Senior B 6,750円

小学生 A 3,400円
Elementary student B 3,750円

幼 児 A 1,950円
Preschooler B 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 ※ご提供する蟹はベニズワイガニをはじめ、マルズワイガニ、オオズワイガニを混合してご提供します。

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 produce. *The photo is for illustrative purposes only.

ALL FLAGS
TERRACE & DINING

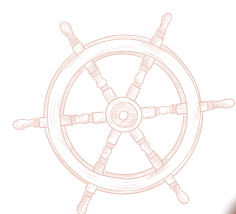
BUFFET NEWS

SEASONAL LETTER, 11.4 2026 - 01.31 2027





All aboard!
Seasonal Taste Journey



『蟹 食べ放題& 冬のご馳走フェア』を開催！

蟹本来の甘みと旨味を堪能できる
「蒸し蟹」をはじめ、寒さ増す季節にふさわしい
冬のご馳走をテーマにした料理を
ご用意いたします。

DATE | 2026.11.4 - 2027.01.31

MENU

蒸し蟹、蟹すき鍋、蟹クリームグラタン、蟹クリームコロッケ、
シュラスコチキンのフリカッセ、豚バラとソーセージのカスレ、
クラムチャウダー、鯛大根 など

【ディナータイム限定】神戸ポークのステーキ、
ホタテのブルゴーニュ風 など



蟹クリームグラタン
Crab Cream Gratin
こんがり香ばしい焼き目から、とろける蟹の旨味と濃厚ホワイトソース。
Rich white sauce and savory crab beneath a beautifully browned crust.

蟹すき鍋
Crab Sukiyaki Hot Pot
蟹の出汁と野菜の甘みが溶け込む、体の芯から温まる一品。
A warming, comforting dish infused with sweet vegetables and rich crab broth.



LIVE KITCHEN
RECOMMENDED!



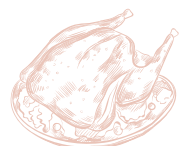
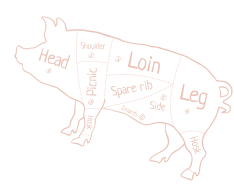
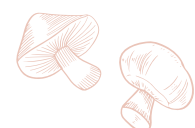
In the live kitchen, desserts are also prepared to order. The chef squeezes cream right in front of you to make the "Freshly Squeezed Mont Blanc." It is a light and richly flavored dish that is highly recommended. We offer different flavors every season. ※Please note that the menu is subject to change 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



温野菜 バーニャカウダソース
Steamed Seasonal Vegetables with Bagna Cauda Sauce
旬の温野菜に、ニンニクとアンチョビの濃密なソースのコク深さを。
Steamed seasonal vegetables served with a rich, savory garlic and anchovy sauce.



シュラスコチキンのフリカッセ
Churrasco-style Chicken Fricassee
香ばしく焼き上げたチキンを、濃厚なクリームでまろやかに煮込みました。
Savory seared chicken gently simmered in a rich, creamy sauce.



★
ディナー
限定
★

Live Kitchen!

ホタテのブルゴーニュ風 & 神戸ポークのステーキ
Scallops Bourgogne & Kobe Pork Steak
ガーリック香るホタテと、甘みある神戸ポークの旨味をご堪能ください。
Enjoy the rich flavors of garlic-infused scallops paired with sweet, tender Kobe pork.