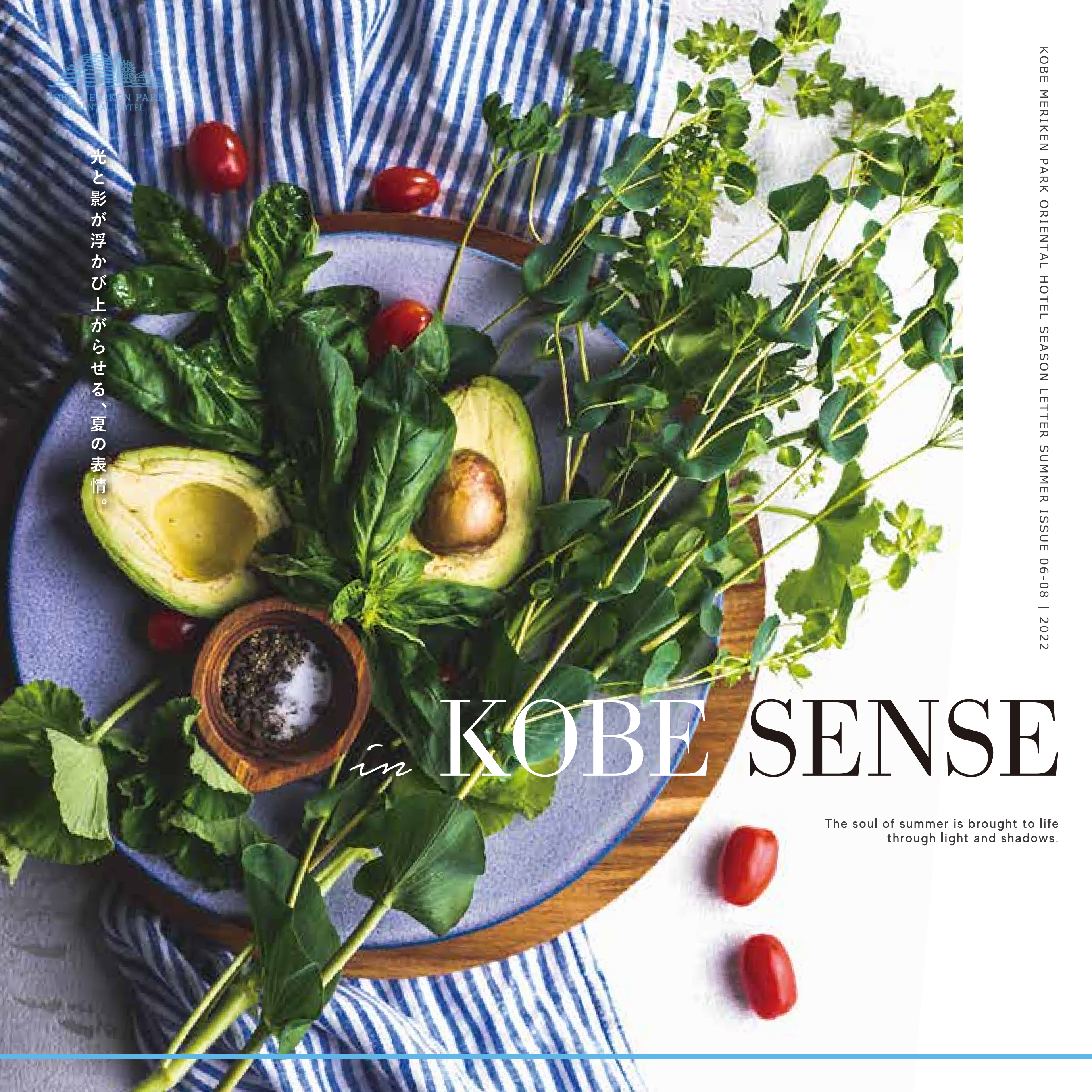


KOBE MERIKEN PARK ORIENTAL HOTEL

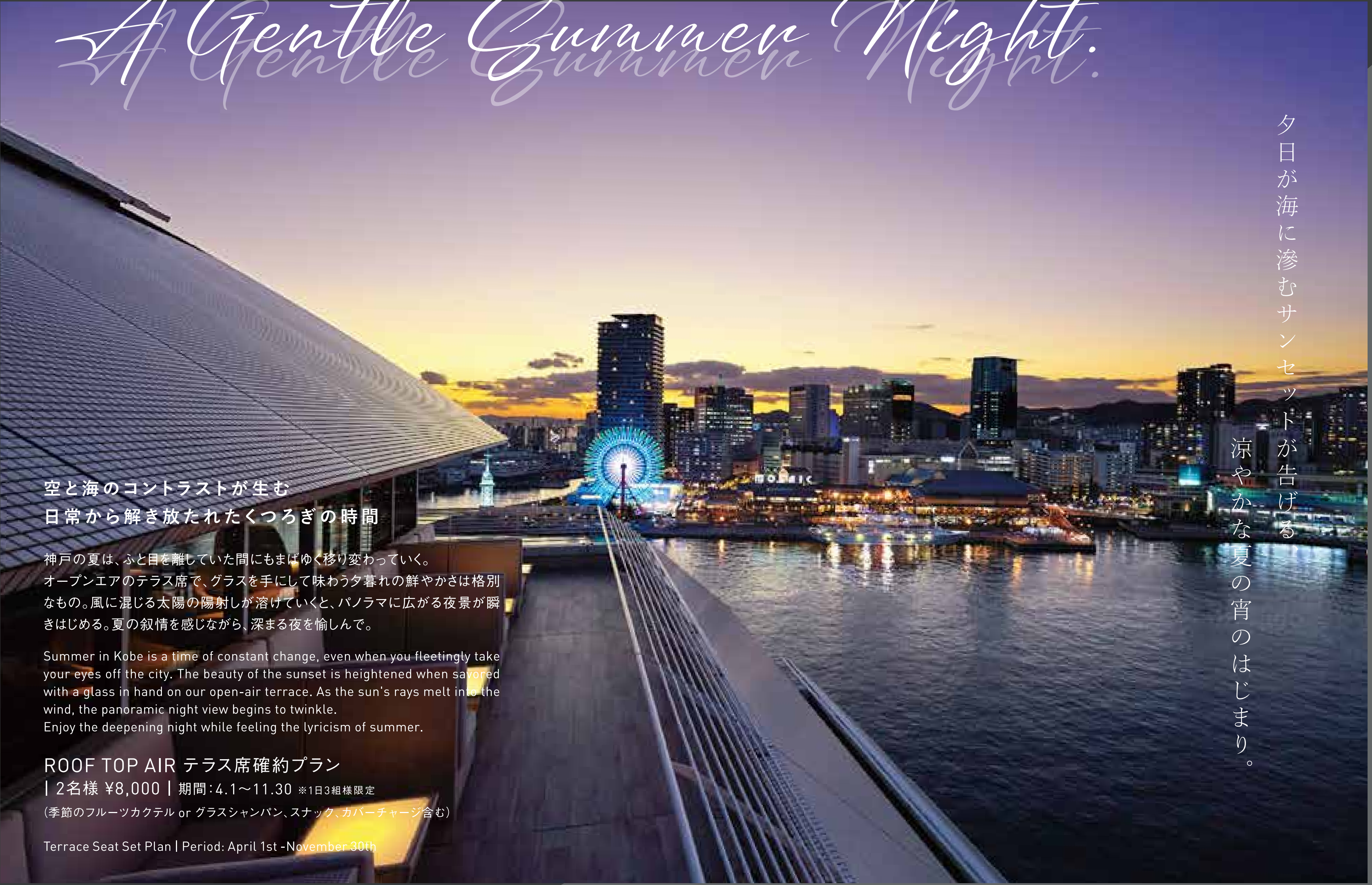
光と影が浮かび上がらせる、夏の表情。

KOBE MERIKEN PARK ORIENTAL HOTEL SEASON LETTER SUMMER ISSUE 06-08 | 2022

in KOBE SENSE

The soul of summer is brought to life
through light and shadows.

A Gentle Summer Night.



夕日が海に滲むサンセットが告げる
涼やかな夏の宵のはじまり。

空と海のコントラストが生む
日常から解き放たれたくつろぎの時間

神戸の夏は、ふと目を離していた間にもまばゆく移り変わっていく。オープンエアのテラス席で、グラスを手にして味わう夕暮れの鮮やかさは格別なもの。風に混じる太陽の陽射しが溶けていくと、パノラマに広がる夜景が瞬きはじめる。夏の叙情を感じながら、深まる夜を愉しんで。

Summer in Kobe is a time of constant change, even when you fleetingly take your eyes off the city. The beauty of the sunset is heightened when savored with a glass in hand on our open-air terrace. As the sun's rays melt into the wind, the panoramic night view begins to twinkle.
Enjoy the deepening night while feeling the lyricism of summer.

ROOF TOP AIR テラス席確約プラン

| 2名様 ¥8,000 | 期間：4.1～11.30 ※1日3組様限定
(季節のフルーツカクテル or グラスシャンパン、スナック、カバーチャージ含む)

Terrace Seat Set Plan | Period: April 1st -November 30th

変幻自在の甘さが教える
夏の静謐と澄んだ余韻

バーテンダーの腕は、夏のフルーツの魅力を爽やかにも甘やかにも引き立てる。お好みを伺いながら、まるでデザートのように味わうチェリーや、果肉感と柔らかな甘さを楽しむ桃、夏の郷愁をさっぱりと包み込んだスイカのカクテルをお作りします。今の気分に寄り添う一杯で、心潤すひとときを。

Our skillful bartenders enhance the appeal of summer fruits, making them both refreshing and sweet. We will ask how you like your drink prepared. We can prepare cherries as if they were dessert, or offer a refreshing sweet peach or watermelon cocktail that perfectly encapsulates the nostalgia of summer. njoy a moment to enrich your mind with a drink that reflects your current mood.

季節のフルーツカクテル

| ¥1,570～ | 期間：6.1-8.31

Seasonal Fruit Cocktail
| Period: June 1st - August 31st

VIEW BAR

14F バー VIEW BAR

BAR TIME 18:00～24:00(L.O.23:30 / Food L.O.21:00 ※一部の商品を除く)
カバーチャージ ¥1,100 ※特別期間を除く

涼やかな夜景に包まれるバータイム

一歩足を踏み入れれば、目の前に広がる夏の神戸を切り取った夜景に心奪われる"VIEW BAR"。夜風を感じるオープンエアのテラス、フランクに楽しむスタンディングブースなど、オーセンティックなムード漂う空間が"大人のバータイム"を演出します。

A vivid season that draws in the light.

光を引きこむ、鮮やかな季節。

ランチオーダーバイキング | 期間:6.1-8.31

Lunch Order Buffet | Period: June 1st - August 31st

LUNCH BUFFET

平　日 Weekday	大　人 Adult	¥3,900	シニア Senior	¥3,600
	小学生 Elementary student	¥2,220	幼　児 Preschooler	¥1,000
土日祝 Sat,Sun,Holidays	大　人 Adult	¥4,500	シニア Senior	¥4,200
	小学生 Elementary student	¥2,580	幼　児 Preschooler	¥1,000

※8/11～8/16は土日祝料金　＊Sta,Sun,Holidays price will be applied on August 11th-16th
※90分間のご利用〈75分間のオーダー制〉※最終入店13:30(L.O. 14:30)
＊Limited to 90 minutes (Orders accepted for 75 minutes) ＊Last seating-1:30 p.m., Last order: 2:30 p.m.

ディナーオーダーバイキング | 期間:6.1-8.31

Dinner Order Buffet | Period: June 1st - August 31st

DINNER BUFFET

平　日 Weekday	大　人 Adult	¥6,900	シニア Senior	¥6,600
	小学生 Elementary student	¥3,250	幼　児 Preschooler	¥1,625
土日祝 Sat,Sun,Holidays	大　人 Adult	¥8,600	シニア Senior	¥8,300
	小学生 Elementary student	¥4,300	幼　児 Preschooler	¥2,150

※8/11～8/16は土日祝料金　＊Sta,Sun,Holidays price will be applied on August 11th-16th
※120分間のご利用〈90分間のオーダー制〉 ※最終入店19:30(L.O. 20:30)
＊Limited to 120 minutes (Orders accepted for 90 minutes) ＊Last seating-7:30 p.m., Last order: 8:30 p.m.

※大人(中学生)/シニア(65歳以上)/小学生/幼児(3歳～小学生未満)

Information

豊富なメニューを少しずつ食べ比べられるのが楽しい、オーダーバイキング。甘辛いタレが絡んだ鰻炒飯や、食欲をそそる葉ニンニクの香りがアクセントになった麻婆豆腐をはじめとする料理が、夏の身体を元気づけてくれる。

Our made-to-order buffet is a great way to compare a variety of dishes. Dishes such as fried rice with eel in a sweet soy sauce, and mapo tofu accented with the appetizing aroma of leaf garlic, will invigorate your summer body.

Information

食を通じて健康を保つ、中国古来の"食養生"の思想を取り入れた「美食中華ランチ」。美しく生き生きとした身体づくりを促す食材をふんだんに取り入れた料理を、コース仕立てでお召し上がりください。

Our "Gastronomic Chinese Lunch" is adopted to an ancient Chinese food regimen to maintain good health through food. Enjoy a course meal that incorporates a variety of ingredients that promote a beautiful and vibrant body.Charms of modern Chinese, with a touch of the season.

お肉の旨みは残しながらもさっぱりといただける酢豚は、暑気払いもぴったり。

目にも楽しい前菜は、地元産のみずみずしい野菜をたっぷりと使ったもの。

香りや辛さの調節に使われる中華のスパイスが、夏の身体をすこやかに保ってくれる。

冬瓜の上に鱧を載せた餡かけは、あっさりとした中に季節らしい味わいが楽しめる。

美食中華ランチ

| ¥3,360 | 期間:6.1-8.31

Beauty and Healthy Lunch
| Period: June 1st - August 31st

サラダ・スープ・点心2種・主菜2種・
麺/飯 料理・デザート・中国茶

個室フリードリンクプラン

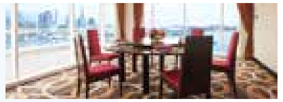
| ランチ:¥5,500～ ディナー:¥9,000～
| 期間:4.29-10.31

Free Drink Plan in Private Room
| Period: April 29th - October 31st

落ち着いた華やぎを感じるプライベートな空間で、円卓を囲んで語らう口福なひとときをお過ごしください。

ご利用人数:6名様～ ※平日は4名様～
ご利用時間:120分 ※ドリンクオーダーは90分
オーダーバイキングまたはコース料理(水仙、牡丹)
＋フリードリンク7種＋個室料

●フリードリンクメニュー
ビール・紹興酒・焼酎・ウイスキー・白ワイン・赤ワイン・中国茶
※要予約

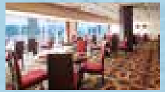


14F CHINESE RESTAURANT **TOUKASHUN** 中国料理 桃花春

LUNCH 11:30～15:00(L.O.14:30)
DINNER 17:30～21:30(L.O.20:30) (土日祝) 17:00～

本格広東料理と鮮やかに移り変わる夏の景色を愉しむ

窓の向こうに、六甲山や神戸の街並みが広がる"桃花春"。絶景と旬の食材が引き立てるモダン・チャイナを、オーダーバイキングやコースでどうぞ。ご会食や記念日など、フレキシブルにお使いいただける個室もおすすめです。



14F

STEAK HOUSE ORIENTAL ステーキハウス オリエンタル

LUNCH 11:30〜15:00(L.O.14:30)
DINNER 17:30〜21:30(L.O.20:30) (土日祝) 17:00〜

シェフの妙技と旬が響かせる旨みを味わう

最上階からの絶景とともに、シェフによる劇場型の調理を愉しめる“オリエンタル”。お客様の目の前でシェフが焼き上げるのは、美食家を魅了してやまない「神戸ビーフ」をはじめとする厳選食材。旬素材と確かな腕が創り上げる味わいをご堪能ください。

Wish you a wonderful and happy summer day

Information

夏を迎えて赤身が濃く力強い味になった神戸ビーフと、鉄板で火を入れることで旨みが凝縮される黒鮑は、最良の組み合わせ。“オリエンタル”の鉄板料理の真骨頂が発揮された「ここにしかないおいしさ」を、ぜひご体感ください。

Kobe beef, which becomes leaner and tastier with the arrival of summer, and black abalone, whose flavor is concentrated when cooked on a griddle, are the perfect combination. We hope you will experience the unique taste of our specialty—teppanyaki grill cuisine—at Oriental.

夏休み限定ディナー「神戸ビーフ×黒鮑」

| ¥20,500 | 期間:7.23-8.31

Summer Holiday Dinner | Period: July 23rd - August 31st

食前のお愉しみ・冷製スープ・活黒鮑 鉄板焼き・サラダ・
ステーキ・御飯・味噌汁・御飯の供・デザート・コーヒー or 紅茶

ディテールに遊びを効かせた夏の洗練

Summer sophistication with playful details

Recommend!

目にも鮮やかな夏野菜は、太陽の香りと自然の息吹に満ちている。唐辛子やトマト、ニンニクをさながらスパイスのように用いれば、お肉や魚介の素材感がぐっと豊かさを増します。確かなセンスと季節を感じる一皿をどうぞ。

ステーキ & 魚介ランチ

¥6,400(国産牛) | 期間:6.1-8.31

※黒毛和牛に変更の場合:ロース ¥8,100 / フィレ ¥10,300
※神戸ビーフに変更の場合:ロース ¥15,100 / フィレ ¥18,300

Steak & Seafood Lunch | Period: June 1st - August 31st

食前のお愉しみ・前菜・本日のおまかせ魚介 鉄板焼き・サラダ・焼野菜・
ステーキ・御飯・味噌汁・御飯の供・デザート・コーヒー or 紅茶

ステーキ & 魚介ディナー

| ¥16,900(特選黒毛和牛ロース) | 期間:6.1-8.31

※フィレ ¥19,100
※神戸ビーフに変更の場合:ロース ¥20,700 / フィレ ¥23,900

Steak & Seafood Dinner | Period: June 1st - August 31st

食前のお愉しみ・前菜・本日のおまかせ魚介 鉄板焼き・サラダ・
焼野菜・ステーキ・御飯・味噌汁・御飯の供・デザート・コーヒー or 紅茶

Information

いまこそ味わっていただきたい、真鯛や穴子をはじめとした淡路の魚たち。脂が乗りすぎない分、純粋な旨みの増した身を鉄板で丁寧に焼き上げて、忘れられない夏の味をお届けします。

Now is the time to taste sea bream, conger eel, and other Awaji fish.Fish that is not overly fatty has a purer flavor and is carefully grilled on an iron plate to bring you an unforgettable summer taste.

Special Premium Wine

クロード デュガ × ステーキハウス オリエンタル | ¥16,800~

Collaboration with Claude Dugat

世界最高峰の醸造家が手がけた上質なワインを、“オリエンタル”で。軽やかさもありながらふくよかで余韻深いワインと鉄板料理のマリアージュを、ご堪能ください。

Taste some of the finest wines made by the world's best winemakers at Oriental. The wines are light, yet full-bodied, with a deep aftertaste. Please enjoy the marriage of wine and teppanyaki grill cuisine.

※4月中旬から販売の特別商品のため、無くなり次第販売終了となります。

3F

TERRACE RESTAURANT SANTAMONICA'S WIND

テラスレストラン サンタモニカの風

LUNCH 11:30〜16:00(L.O.15:30)
DINNER 17:00〜21:30(L.O.21:00)

吹き寄せる潮風と夏の海を感じてリトリートを

"サンタモニカの風"は、明るい陽光が射しこむ開放的なバイキングレストラン。きらめく光と風を肌で感じるオープンテラスで食事をすることで、身も心もリフレッシュしていただけます。

Summer Buffet
Chefs Selection

心躍る夏のおいしさを味わう、月替わりのメニューが並ぶグルメバイキング

一歩踏み出すたびに、陽気な日射しが照らす海の表情も変わって見える夏。晴れ渡る空の眩しさに足取りも軽くなる季節だからこそ、食事をしっかりとりたいもの。ブッフェにずらりと並んだ料理で、夏の元気をチャージして。

With every step you take, the appearance of the sea illuminated by the cheerful sunlight, changes throughout the summer. The brightness of the sunny skies makes you feel light on your feet, which is why you should have plenty to eat. The buffet is lined with a variety of dishes to charge up your summer energy.

6 June

Special menu 土日祝限定

鴨胸肉の香草焼き

Recommend!

1 マンゴープリン ココナッツソース

2 牛すね肉のグリーンカレー グリル野菜

3 白身魚のエスカベッシュ ディルの香り

1.ココナッツの甘みを添えたなめらかなプリン
2.ピリ辛なカレーと香ばしい野菜がマッチ
3.ディルの香りが爽やかなさっぱりとした味わい

7 July

Special menu 土日祝限定

マグロのグリル ソースジャポネ

Recommend!

燦々と陽光が降りそそぐ7月は、火照った肌を内側から癒してくれる料理に心惹かれる。さっぱりとしたマグロのグリルや、レモンが夏らしさを添える料理で、身の内に涼を呼び込んでみてはいかが？

1.つるりと喉を通る細い麺が涼やかな夏のパスタ
2.ふんわり食感のタルトはほんのり甘い爽やかさ
3.レモンが効いた軽やかなソースがアクセント

1 小エビとトマトの冷製パスタ

2 レモンタルト 焼きメレンゲ

3 白身魚のパン粉焼き レモンクリームソース

8 August

Recommend!

夏の盛りを越した8月には、魚介の旨みがたっぷり浸みたスープがおいしい具沢山のコトリヤードをはじめ、フレンチの魅力を感じるメニューが並びます。名残の時期にふさわしい、本格的な味わいを楽しんで。

1 ヴィシソワーズ コンソメジュレ

2 豚肉と夏野菜のブーランジェール風

3 桃のムース ライチジュレ

1.ジャガイモの素材感をしっかり味わう冷製スープ
2.色鮮やかな野菜の旨みが浸みた夏らしいメニュー
3.桃の甘さとライチの香りがふわっと広がるムース

Chef's select シェフズセレクト

仔牛と帆立貝柱のソテー トリュフソース

ランチ＆ディナーバイキング

BUFFET PRICE	大人 Adult	シニア Senior	小学生 Elementary student	幼児 Preschooler
平日	¥3,500	¥3,150	¥1,815	¥1,000
土日祝、8月全日	¥4,500	¥4,050	¥2,365	¥1,000

[営業時間] ランチ 11:30-16:00 / ディナー 17:00-21:30

ホテル公式サイトにて、Web予約を承っております。

※大人(中学生以上)、シニア(65歳以上)、小学生、幼児(3歳〜小学生未満) ※シニアのお客様はご入店時に身分証明書をご提示ください。※料金は税金・サービス料込です。※90分間のご利用です。※最終入店は各30分前です。

PRICE

［平 日］ お1人様 ¥5,000

［土日祝・8月全日］ お1人様 ¥6,000

※小学生以下の同伴者はサンタモニカの風の通常料金でご利用いただけます

和洋中の多彩なバイキング ＋ **フリードリンク** **120分制**

※料金は税金・サービス料込みでございます ※アルコールメニュー利用の有無に関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 ※ソファー席は別途料金を頂戴いたします〈要予約〉 ※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 ※6～9月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

色とりどりのブッフェ&フリードリンク
Buffet & All You Can Drink

夏らしいおいしさを余すことなく楽しめる、サンタモニカの風自慢のブッフェ料理が食べ放題！月ごとに変わるメニューと一緒に楽しむフリードリンクは、夏といえばのビールはもちろん、爽やかなハイボールにフルーツカクテルなど、豊富にご用意しております。

［フリードリンク］生ビール・白ワイン・赤ワイン・カクテル・ソフトドリンクなど約30種類

イーストラウンジエリア（ソファー席）
East Lounge Area ※4名様以上で利用可

神戸大橋やメリケンパークに面した東側に、海風を感じながらくつろげるソファー席を2組限定でご用意。ご家族やご友人とグループでゆったり過ごすのにオススメです。

テーブルチャージ
＋¥500（1名様）

ウェルカムドリンク：スパークリングワイン付

お肉と魚介が選べるBBQプレート
BBQ Plates［ Meat or Seafood ］

BBQプレートは、USビーフを主役に据えた「Meat Plate」と海老や帆立といった魚介が主役の「Seafood Plate」の2種からお好みでお選びいただけます。炭火焼きのグリルで引き出された素材の味を楽しみながら乾杯すれば、思い出に残る夏の夜に。

Meat Plate（USビーフ・鶏のコンフィ・ソーセージ・焼野菜）
Seafood Plate（有頭海老・本日の魚介・焼野菜）
各¥5,000

※予告なしに開催期間が変更になる場合がございます。

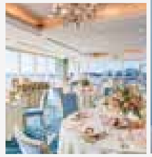
HOTEL SELECT INFORMATION

空と海に祝福される輝き

Slow and Luxury

STAY FOR
THE WEDDING STORY

新しい未来への旅の始まりを告げる、
海辺のリゾートホテルが叶えるウエディング



異国情緒を感じる港町の風情と日常を離れた特別感のある空間が、おふたりの新しい人生への船出を叶えるウエディング。ゲストへの心温まるおもてなしはもちろん、滞在型のウエディングだからおふたりでゆったりと過ごすひとときがあるのも嬉しい。穏やかに流れる時間の中で語らえば、ここから始まる新しい日々がいっそう輝きます。

ご予約・お問い合わせ ウエディングサロン（平日11:00～19:00 / 土日祝10:00～19:00） TEL. 078-393-3350 ※火曜日定休（祝日除く）

CLUB ORIENTAL

オリエンタルホテルズ&リゾーツの新たなメンバーシップへようこそ。オリエンタルホテルズ&リゾーツでは、各ホテルの個性や、地域ごとの特長を活かしたオリジナルプランをはじめ、メンバー限定のお得な宿泊プランなどをご用意し、皆さまに末永くご愛用いただけるメンバーシップをご提供いたします。

メンバー特典1
ベストレートから10% OFF！
オリエンタルホテルズ&リゾーツの公式サイト、ホテル公式サイトから登録すると、ベストレート（早割、連泊プランを含む）が、10%OFF。
※期間限定の特典となります。

メンバー特典2
レストランの利用が5% OFF！
カフェからダイニング、バーまで幅広く利用可能。（対象施設のみ）ご利用の際はお会計時に、会員証もしくは会員番号をご提示ください。
※期間限定の特典となります。

メンバー特典3
メンバー限定のお得な情報を配信！
ホテル・レストランの最新情報やイベント情報、限定宿泊プランなど、メンバー限定の特別な情報をメールマガジンでお届け。

◀ 登録はコチラから

◀ お得なプランはコチラをチェック！

https://www.oriental-hotels.com/club-oriental/

ORIENTAL HOTELS & RESORTS

KOBE MERIKEN PARK ORIENTAL HOTEL

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

神戸メリケン 検索

※新型コロナウイルス感染予防への取り組みとして、営業形態を変更する場合がございます。詳しくはホテル公式ホームページをご確認ください。

ご予約・お問い合わせ

■レストラン・バー（10:00～17:00） 078-325-8110
■宿泊（10:00～18:00） 0570-051-153（ホテルコード⑩）
■宴会・会議（月～金 ※祝日除く 10:00～18:30） 078-325-8119
■ウエディング（平日11:00～19:00 / 土日祝10:00～19:00）※火曜日定休（祝日除く） 078-393-3350

※料金は全て税金・サービス料込です。※特別期（年末年始、GW期間、夏季期間など）はディナー営業が17:00-です。※イベント期間中は営業時間が変更となる場合がございます。※写真はイメージです。

*All prices include tax and service charge. *Dinner hours are from 5:00 p.m. during special periods (year-end and New Year's holidays, Golden Week, summer season, etc.).
*Opening hours are subject to change during event periods. *Pictures are for illustrative purposes only.