

Live Kitchen

シェフが目の前で仕上げ、出来たてを味わえるライブキッチンメニュー。



シユラスコスタイルで
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。



YEAR END & NEW YEAR

Special Event

2024.12.23_{mon} - 25_{wed}
[ディナー]

クリスマスディナーbuffet

ウィンターマーケットとボイルズワイ蟹に加え、クリスマス期間は鯛のカルパッチョやブッシュドノエルなどのメニューが登場。



2025.1.1_{wed} - 3_{fri}
[ランチ&ディナー]

新春プレミアムbuffet

一年の始まりを晴れやかに彩る料理でおもてなしを。有頭海老や黒豆、お雑煮など、縁起や長寿を願うおせち料理のほか、牛すきやき、焼きガニなど、お正月にふさわしい料理をご用意いたします。

料金 Price

Lunch (11:30~15:00)

大人 Adult	【1/4~2/2の平日】	4,000円
	【11/5~12/31、1/4~2/2の土日祝】	5,000円
	【1/1~3】	6,500円
シニア Senior	【1/4~2/2の平日】	3,600円
	【11/5~12/31、1/4~2/2の土日祝】	4,500円
	【1/1~3】	5,850円
小学生 Elementary student	【1/4~2/2の平日】	2,000円
	【11/5~12/31、1/4~2/2の土日祝】	2,500円
	【1/1~3】	3,500円
幼児 Preschooler	【1/4~2/2の平日】	1,200円
	【11/5~12/31、1/4~2/2の土日祝】	1,500円
	【1/1~3】	1,950円

Dinner (17:00~21:00)

大人 Adult	【1/4~2/2の平日】	5,500円
	【11/5~1/3、1/4~2/2の土日祝】	6,500円
シニア Senior	【1/4~2/2の平日】	4,950円
	【11/5~1/3、1/4~2/2の土日祝】	5,850円
小学生 Elementary student	【1/4~2/2の平日】	2,750円
	【11/5~1/3、1/4~2/2の土日祝】	3,250円
幼児 Preschooler	【1/4~2/2の平日】	1,650円
	【11/5~1/3、1/4~2/2の土日祝】	1,950円

※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.

ALL FLAGS
TERRACE & DINING

BUFFET NEWS

SEASON'S LETTER, 11.5 2024 - 2.2 2025



※蟹の提供は 2024.12.25 まで



【特別フェア】 ボイルずわい蟹が食べ放題！

冬の味覚の王様「ずわい蟹」を
ボイルで提供いたします。
蟹の旨味を存分にお楽しみください。
※蟹の提供は 2024.12.25 まで



鶏モモ肉のロースト キノコクリームソース

Roasted chicken thigh
with mushroom cream sauce

こんがりとローストした鶏もも
肉と茸の旨味を凝縮したソー
スのハーモニー。

Harmony of roasted chicken thigh
and mushrooms in a flavorful sauce.



大根と蕪のサラダ パルメザンチーズ 春菊のジェノベーゼ

Radish and turnip salad with Parmesan
cheese, genovese garland chrysanthemum

大根と蕪、冬が旬のお野菜を
サラダに。

Daikon radish and turnip, vegetables in
season in winter, in a salad.



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。



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、いちごやマンゴーをはじめと
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♪



シーフードナーージュ

Seafood nage

魚介の旨味が溶け込んだソース
と共に召し上がりください。

Seafood sauce infused with the
flavor of seafood Please enjoy it
with.



蟹入りマカロニグラタン

Crab Gratin

濃厚で熱々トロトロの
蟹グラタン。

Hot and tender crab gratin with
rich flavor.



Wine Selection

ワインセレクション



ワインセラーとセルフサーバーをご用意し、お料
理の味を引き立てるワインを豊富にラインアッ
プ。また、ワインに加えて約15種類のドリンクを
フリーフローでお楽しみいただく飲み放題プラ
ンもご用意しています。

Free Flow Plan

おひとり様 3,500円

〔メニュー例〕生ビール、インポートビール、赤白ワイン、
スパークリングワイン、日本酒、カクテル等

同時
開催



Menu

- フェスティブビートルートサラダ&スモークサーモン
- チェダーシーフードチャウダー
- シュリンプ ロブスターマック&チーズ
- オルツォと茸リゾットトリュフ風味 グラフォアのソテー添え

シュラスコスタイルで焼き上げる
ビーフロティをはじめ、ライブキッ
チンで提供する絶品料理に加え
本場ヨーロッパの冬を料理で表
現する「ウィンターマーケット」を
開催！ 寒さが深まるシーズンに、
心温まる料理を存分にお楽しみ
ください。