

in
KOBE SENSE

KOBE MERIKEN PARK ORIENTAL HOTEL SEASON LETTER 11-2 | 2023-2024



幾重もの黄昏時を経て、歴史を紡ぐともしび

The history of the light is woven through myriad twilights.



冬の夜の訪れに、輝きだす港町の灯

太陽が西の彼方へと沈み、夜の海に煌びやかな港の風景が広がる。凜と張りつめた冷やかな冬の空気が、より目の前の夜景を輝かせる。

街の灯、夜の海にきらりと光る船、公園で語らう人々。

耳を澄ますと、海を散歩する船の波の音。

目を閉じると、そっと頬を撫でる夜風。

バルコニーから見ると、眼前に広がる景色は、まるで船に乗っているような感覚で、ゆるやかなに時が流れていく。

冬の澄んだ空気が魅せる、いつもと違う特別な瞬間。映画のワンシーンのようなドラマティックな光景が、神戸を旅する人の心を満たしてゆく。

*With winter's arrival,
this port city lights sparkle.*



The setting sun in the west and the nocturnal sea offer a shimmering seascape. The silent, piercing cold of the winter air renders the night view before you even more luminescent. City lights, glimmering ships on the nocturnal sea, people chatting in the park.

If you listen carefully, you can even hear the sound of the waves of ships bobbing in the sea. If you close your eyes, the gentle night breezes will caress your cheek.

The balcony sea views stretching before you will transport you to a ship where time stands still. The mesmerizing crystal-clear winter creates a rare, magical memorable moment. Dramatic scenery reminiscent of scenes from a movie brings joy to the hearts of visitors to Kobe.

*Relax and enjoy the glittering nightscape,
with stimulating conversation and culinary artistry.*



煌めく夜景と共に愉しむ、

心弾む語らいと料理という芸術

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 17:00~21:00(L.O.20:00)

夜が帳を下ろし始める黄昏時。街の灯りが輝く頃に、鉄板上のエンターティナーも幕を開ける。おいしさを蓄えた上質なお肉と共に、“おいしい瞬間”の出番を待つ食材たち。ここにしかない贅沢で優雅な食の体験を。

○ステーキ & 魚介ディナー ¥17,000~

Twilight when the night starts to fall. With the city's twinkling lights, the curtain rises on the entertainers at the teppanyaki grill. Together with the delicious, premium-grade meat, the ingredients wait their turn for that “delectable moment”. A lavish, elegant food experience that can only be found here!



眼前に広がる海を眺めながら、シェフとの会話を楽しむランチタイム。秋から冬にかけて滋味深さが増す食材たちの旨さを、余すところなく引き出す熟練の技。鉄板上で練り広げられるパフォーマンスに満たされるひととき。

○ステーキ & 魚介ランチ ¥7,000~

Enjoy lunchtime chatting with the chef while gazing at the ocean stretching out before you. Skilled mastery that draws out the rich flavors of the ingredients whose nutrition is enhanced in the autumn and winter. A moment to enjoy the performances at the teppanyaki grill.

Your taste buds will be delighted
by the chefs' expertise where tradition
and innovation are in perfect harmony.

伝統と革新が見事に調和した、

熟練の技術に舌鼓。

おいしさを、少しずつ。桃花春を代表する人気のオーダーバイキングは、素材の持ち味を生かした料理を出来立てで堪能できるのが醍醐味。季節ごとに変わるフェアメニューや、定番料理の数々にお腹も心も満たされて。

○オーダーバイキング

ランチ[大人] ¥4,200~ デイナー[大人] ¥7,200~

Delicious flavor—little by little! Come to taste Toukashun's most popular buffet, where you can enjoy freshly prepared dishes that make the most of the flavors of the ingredients. Our buffet dishes change with the seasons and various classic Chinese dishes will satisfy your appetite and your soul.

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

LUNCH 11:30~15:00(L.O.14:30)

DINNER 17:00~21:00(L.O.20:00)



美と健康に必要な栄養素がぎゅっと詰まった贅沢なランチコース。乾燥させることで旨味を凝縮させた絹笠茸や、自家製の柚子醬を少しアクセントに加えた、冬の時期にこそ味わいたい食材を使った料理をご堪能いただけます。

○美食中華ランチ ¥3,360

An elegant lunch course brimming with nutrients necessary for beauty and health. This cuisine is prepared with seasonal winter ingredients, such as Kinugasa mushrooms, whose flavor is concentrated by drying, and a hint of homemade yuzu citrus soy sauce.

料理長が手がける、広東料理ならではの素材を生かした魅力がたっぷりのコース。高級食材で知られる「フカヒレの姿煮込み」「北京ダック」に加えて、メインに牛肉、大海老などを使った全7品の特別な料理をお楽しみください。

○茉莉花～料理長スペシャルディナーコース～
¥14,300

A full course designed by our head chef that maximizes traditional ingredients of Cantonese cuisine. In addition to Braised Shark Fin and Peking Duck, which are widely known as luxurious dishes, please enjoy beef and prawns in the main dishes. Savor the extravagant 7-dish course meal this winter.



*A luxurious wintertime
with the lights of the port city reflected
in the quiet night sky.*

港町の灯が静かな夜空に映える、

贅沢な冬のひととき

BAR VIEW BAR バー ビューバー

TEA TIME 12:00~18:00 (L.O.17:30)

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

熟練のバーテンダーが手掛ける、旬を迎える素材の味を生かした特別な一杯。

洋ナシ、いちご、ミカンなど、冬の澄んだ夜に映える鮮やかなカクテルを、最上階からの夜景と共にどうぞ。

○季節のフルーツカクテル | ¥1,570~

A special drink created by skilled bartenders that makes the most of the flavors of seasonal ingredients. Pears, strawberries, tangerines, and other bright cocktails that look appetizing on a clear winter night, served with a nightscape from the top floor.



ウイスキーで香りづけをしたチョコレートフォンデュに、お好みのドライフルーツをディップしてお召し上がりいただくスタイル。ドリンクは、オリジナルのチョコレートカクテルまたは、ウイスキー、ブランデーより1種類お選びいただけます。

○スイートバレンタインセット ¥7,000

販売期間:2024年2月1日~2月29日

Period: February 1st - 29th

Chocolate fondue flavored with whiskey and served with your choice of dried fruit for dipping. Enjoy this sweet Valentine set with your choice of original chocolate cocktail, whiskey, or brandy.



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)

ご予約・お問い合わせ

■レストラン・バー(10:00~17:00) 078-325-8110 ■宴会・会議(月~金 ※祝日除く 10:00~18:30) 078-325-8119
■宿泊(10:00~18:00) 0570-051-153(ホテルコード◎) ■ウェディング(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

※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。

※料金は全て税金・サービス料込です。※特別期間(年末年始、GW期間、夏季期間など)・イベント期間は営業時間を変更する場合がございます。

※写真はイメージです。※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。

*Prices include tax and service charges. *Opening hours are subject to change during the event periods, (year-end and New Year's holidays, Golden Week, summer season, etc.).
*The photo is for illustrative purposes only.

*Please note that the ingredients and their places of origin are subject to change due to the use of seasonal produces.