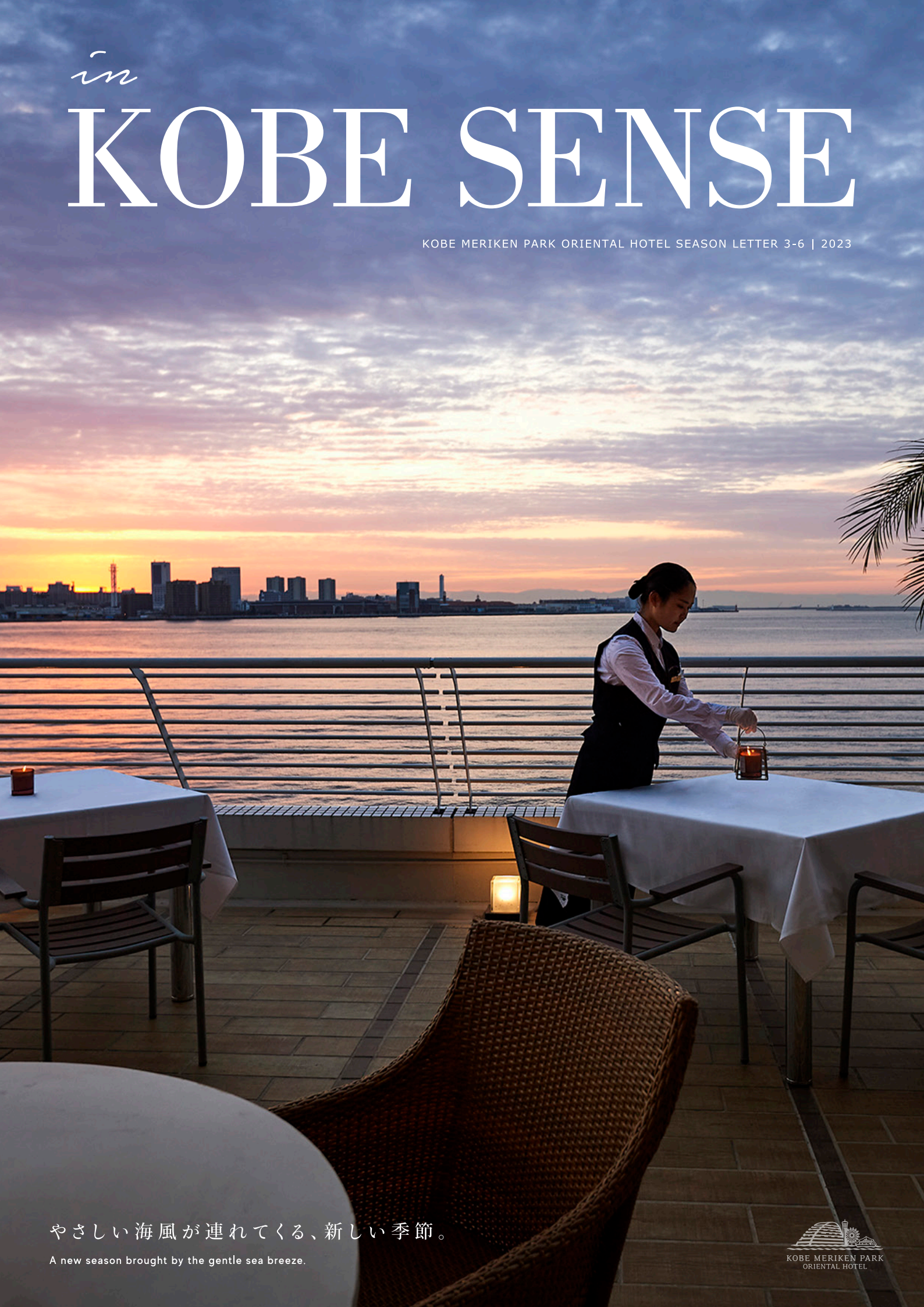


*in*  
KOBE SENSE

KOBE MERIKEN PARK ORIENTAL HOTEL SEASON LETTER 3-6 | 2023



やさしい海風が連れてくる、新しい季節。

A new season brought by the gentle sea breeze.







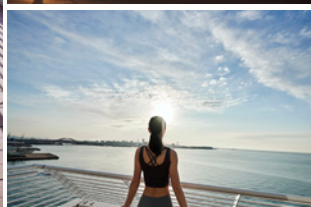
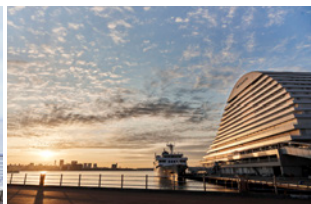
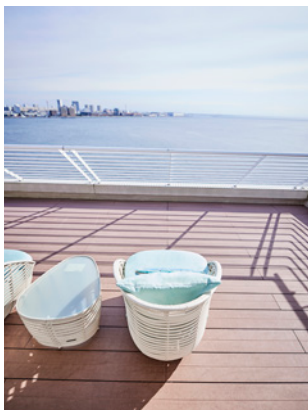
# みなとまち神戸で迎える、始まりの物語

眼前に広がる海 暁に染まる空。  
海の向こうからゆっくりと顔を出す  
太陽。

さらさらと輝きはじめる海や、徐々にあらわになるビルの輪郭。六甲山系の連なる山々に光が射し、神戸の街を目覚めさせる。柔らかな空のグライダーに魅せられて、窓を開けてバルコニーへ出る。まばゆい太陽の光とともに、こちらに進んでくる一隻の船が見える。日常の喧騒から離れて、海風を香り、空を仰ぎ、ひと呼吸。澄んだ空気が肌に触れて、ゆっくりと目覚めてゆく心地よい感覚が、体全体に伝わる。椅子に掛けて、また、目の前の景色に移す。

今日は何をしようか、どこへ行こうか。これから始まる1日に心を弾ませませながら、物語の続きを紡いでゆく。

# *The story that starts in the harbor city, Kobe*



The sea spreading out before your eyes. The sky tinted with dawn. The sun slowly emerging from beyond the sea. The sea begins to sparkle, and the outlines of buildings are gradually revealed. Light shines on the Rokko mountain range, awakening the city of Kobe. Enchanted by the soft changes of the sky, you open the window and step out onto the balcony. The dazzling light of the sun is shining and you can see a ship moving toward you. Away from the hustle and bustle of daily life, you smell the sea breeze, look up at the sky, and take a breath. The clean air touches your skin, and the pleasant sensation of slowly awakening is felt throughout your body. You sit down in the chair and look at the view in front of you.

What are you going to do today?

The story continues to unfold as you let your heart beat with excitement for the day that is about to begin.



*A quintessential modern  
Chinese cuisine  
for a special night out*



特別な夜にこそ味わいたい、

モダン・チャイナの真髄

選び抜かれた神戸近郊の食材を料理長の感性と技術で組み上げた特別コース。中国料理ならではの食材を用いてその素材の味を活かし、一品ひとしなに洗練されたモダン・チャイナのエッセンスが詰まった料理の数々で、特別なひとときをお届けします。

○茉莉花 ～料理長スペシャルディナーコース～ ¥14,300

A special course made from carefully selected ingredients from the outskirts of Kobe, combined with the chef's sensitivity and skill. The essence of refined modern Chinese cuisine is expressed in each and every dish to provide you with a special time.



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)



美味しいものを、少しずつ  
選ぶ楽しみに心踊る

ご注文いただいてからお作りするオーダースタイル。素材を活かした優しい味わいの広東料理をランチ60種、ディナーは平日77種、土日祝約80種と豊富にご用意。中華の定番から少し冒険したメニューまでバイキングならではの醍醐味で好きなだけお楽しみいただけます。

○オーダーバイキング ランチ[大人] ¥3,900~ ディナー[大人] ¥6,900~

Made-to-order style. We offer a wide variety of Cantonese cuisine that makes the most of the ingredients and has a gentle flavor. Providing 60 items for lunch, 77 items for weekday dinner, and about 80 items for weekend dinner (Sat., Sun., & holidays). From standard Chinese dishes to more adventurous dishes, you can enjoy as much as you like at the buffet.



*Delicious and healthy.  
A healthy lunch for  
a healthy body and mind.*

身体にやさしい食材やヘルシーな調理法で健康にも気遣った特製の美食中華ランチ。美味しく楽しいひとときを味わいながら、食後はひと口サイズのデザートやグラスで花開く工夫茶でゆったりとした時間を過ごし、心身ともに健やかに。

○美食中華ランチ ¥3,360

A specially prepared gourmet Chinese lunch with healthy ingredients and cooking methods. While savoring a delicious and enjoyable time, you can relax after the meal with a bite-sized dessert or a glass of craft tea to help refresh your body and soul.

ヘルシーランチで身も心も健康に  
美味しさと健やかさ







食材の魅力を知り尽くしたシェフによる  
熟練の技に心奪われる体験

**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)

*The luxury of tasting new seasonal flavors as they are*

新たな季節の味わいを

ありのままいただく贅沢



食材に火が通る音に、待ち遠しさを募らせるディナータイム。丹念に磨かれた鉄板の上で創られるのは、一番いい状態を迎えた食材たちを用いた料理の数々。日々の研鑽によって磨かれたシェフの腕が作り出す、素材の良さを引き出した一皿。ぜひ特別な夜にご堪能ください。

○ステーキ & 魚介ディナー ¥16,900~

The sizzling sound of food makes one eagerly await dinner time. The dishes prepared on the meticulously polished griddle are made with ingredients at their best. The chef's skill, honed through daily study, brings out the best of the ingredients in each dish. We hope you will enjoy them on your special night.

シェフが立つカウンターの向こう側には、窓一面に広がる海。目の前の鉄板上には、丁寧に仕込まれた食材たちが、軽やかな手さばきによって料理へと変わっていく。赤身と霜のバランスがいいお肉や、甘みに混じり、苦味が深みを出す季節の野菜たち。さらさらと水面が光る海を背景に贅沢なランチに舌鼓。

○ステーキ & 魚介ランチ ¥6,400~

Beyond the counter where the chef stands, the sea spreads out across the window. On the griddle in front of you, carefully prepared ingredients are being lightly handled and transformed into a meal. The meat with a good balance of lean and marbled meat, and seasonal vegetables with a deep bitter taste mixed with sweetness. The sparkling surface of the sea is the perfect backdrop for a sumptuous lunch.

見渡す限りの絶景が  
味わいに彩りを添える







VB  
VIEW BAR

そっと傾けるグラスに映る、

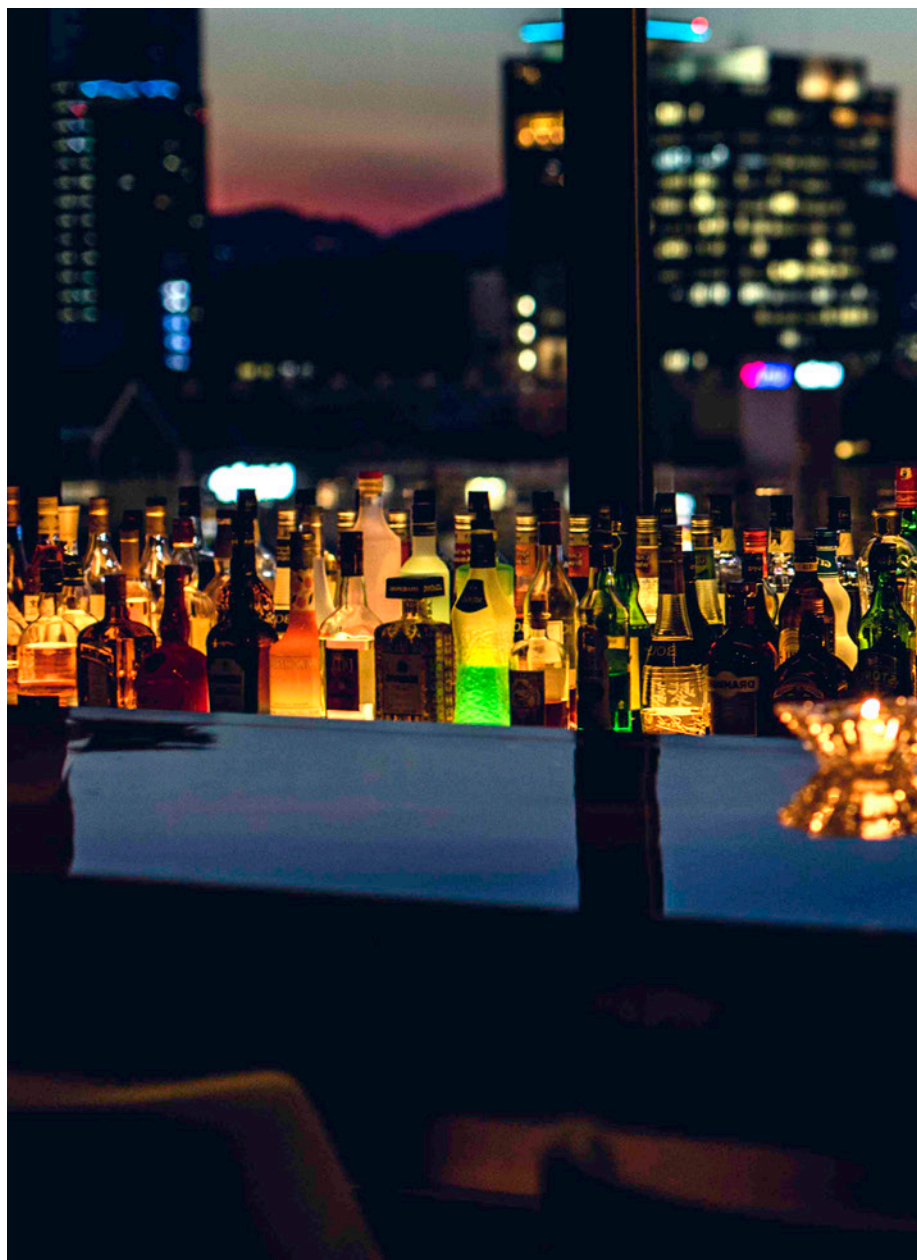
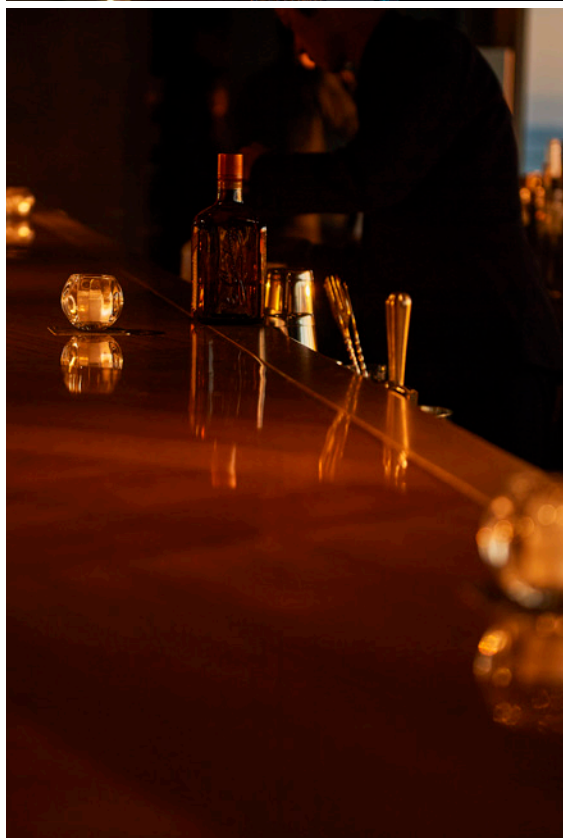
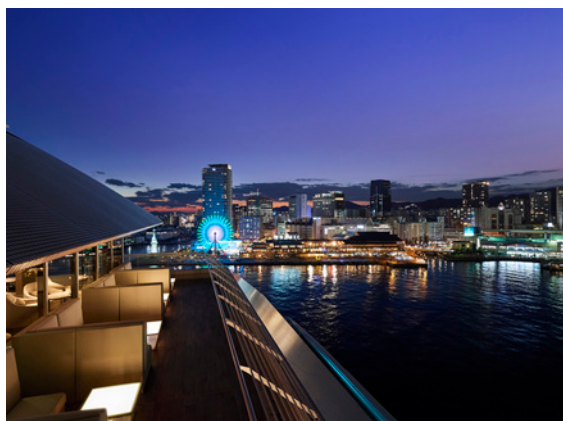
静かにまたたく夜色に酔う

*Drinking in the night color  
that quietly flashes in the glass  
you gently tilt*

橙色からゆっくりと表情を変える夜空はやがて海原と溶け合い、穏やかな夜の海に街の明かりが灯る。そんな風景がめまぐるしい日々時の進みをゆるやかに遅らせる。今ここでしか味わえない景色に夜がふけるまで酔いしれて。

The night sky slowly changes from orange, and eventually melds with the sea, which becomes quiet and the lights of the city emerge. Such a scene gently slows down the progress of time and the dizzying hustle and bustle of daily life. The evening is a time for you to indulge and enjoy the unique scenery that can only be experienced here and now until late in the evening.





みずみずしい旬の果実の持ち味を、バーテンダーの感性でそのまま落とし込んだ特製のカクテル。豊かな甘みと酸味が絶妙に溶け合った一杯は、彩りも鮮やかに季節の香りをお届けします。お好みに合わせてオーダーすれば、あなただけのオリジナルカクテルをお楽しみいただけます。

○季節のフルーツカクテル | ¥1,570～

The bartender's sensibility has been incorporated directly into these special cocktails, which combine the fresh seasonal flavors of fruit. The rich sweetness and tartness of the fruit blend exquisitely to create drinks that bring the aroma of the season to your palate. You can enjoy your own original cocktail by ordering according to your tastes.



## 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





### 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

※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。  
※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)・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。

\*All prices include tax and service charge. \*Opening hours are subject to change during events and 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.