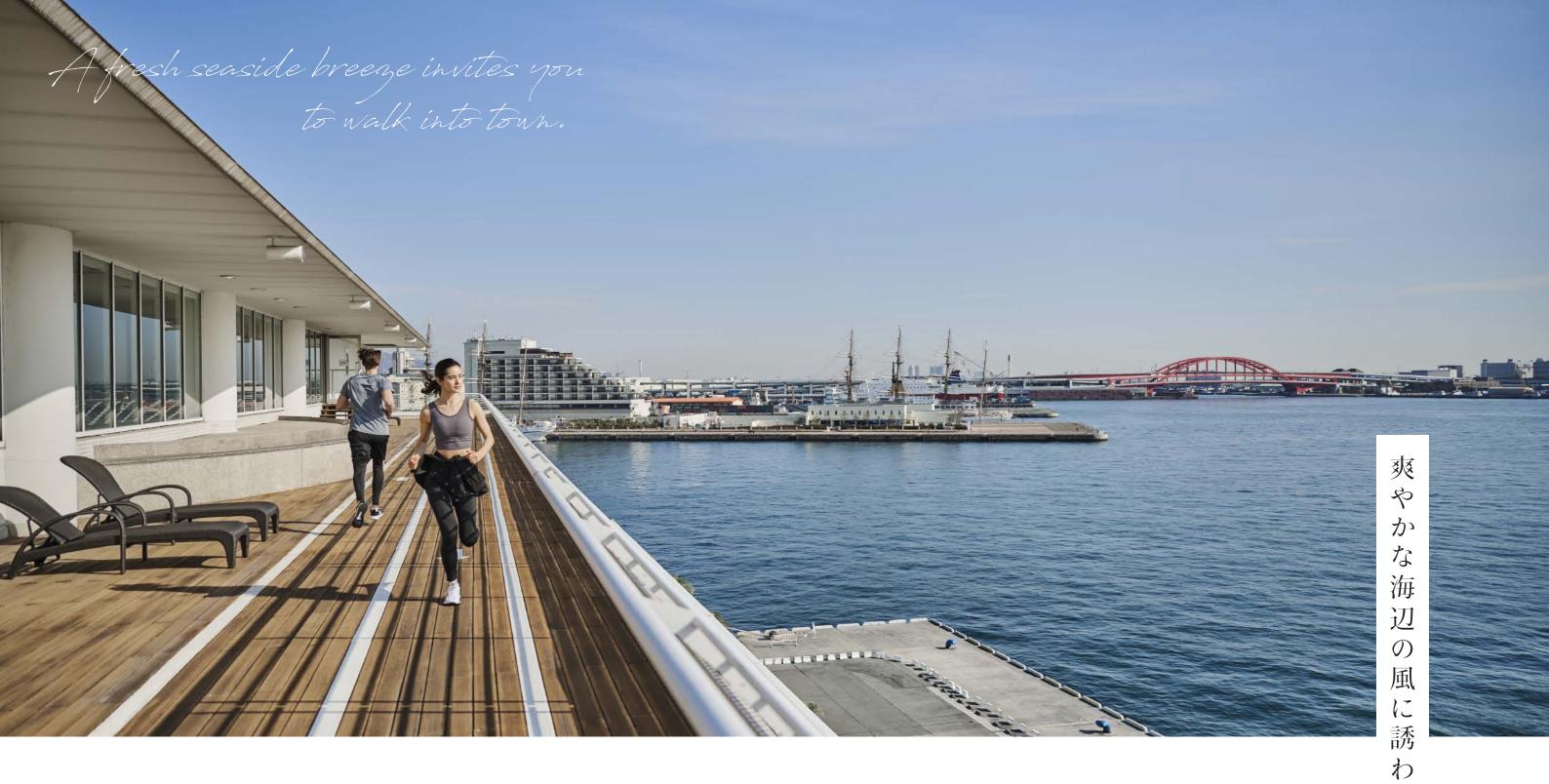
in

KOBE SENSE

KOBE MERIKEN PARK ORIENTAL HOTEL SEASON LETTER 7-10 | 2023







Dazzling sunlight illuminates the serene canvas of the clear blue sky and tranquil sea.

A cool, comforting breeze whispers along the seaside, heralding the advent of a new season.

The sea breeze propels, offering a panoramic view.

2

The waterfront adorns itself with landmarks, while the distant Rokko Mountains mirror in the vibrant greenery. The city center reveals a symphony of buildings, standing united like an urban expanse.

Curiosity about this unfamiliar Kobe city stirs, prompting a brisk stride.

Traversing a once-prosperous shipping port, wander through exotic streets and the vibrant Chinatown. With each step in the city of Kobe, the scenery evolves, transitioning from the sea to a tapestry of diverse scenes. Each discovery unravels the city's charm, eagerly anticipated one by one.

と発見する

れる中華街を歩く。海から少ぎ、異国情緒のある通り、賑わては船着場として栄えた場所

抜 季節のは け 涼 に映る六甲 ħ ち並ぶウォ 見渡す ま心 ふと周り () 地 を 山系

には都会

<

、気がつくとない神戸のは

街への

、と足早

どこまで ŧ 青 眩い く 澄 太陽の んだ空と 穏や

街

歩き出

す

CHINESE RESTAURANT TOUKASHUN 中国料理 桃花春

LUNCH 11:30~15:00(L.0.14:30) DINNER 17:00~21:00(L.0.20:00)



テーブルで出来立てを堪能できるオーダースタイルで、素材の持ち味を生かした本格広東料理を提供いたします。季節ごとに変わるフェアメニューや、定番で人気の料理の数々。選ぶ楽しみも食事を美味しくさせるバイキングならではの醍醐味です。

○オーダーバイキング ランチ[大人] ¥4,200~ ディナー[大人] ¥7,200~

Delight in the freshly prepared dishes at your table in an authentic Cantonese style that makes the best use of the ingredients. The fair menu changes with the seasons and offers a variety of standard and popular dishes. The pleasure of choosing is one of the best parts of the buffet, and it is what makes the meal so delicious.

Inherited techniques
and flavors,
and flavors,
with discoveries to be
made on each journey.

広東料理ならではの素材を生かしたこだわりのコース。北京ダックはもちろんのことながら、フカヒレのスープや大海老、牛肉をメインにした、こだわりの料理を堪能いただけます。

○牡丹 ~特選旬菜コース~ ¥9,680

An exclusive Cantonese course that highlights the classic ingredients. Aside from Peking Duck, you can also enjoy shark's fin soup, giant prawns, and beef as the main dishes.



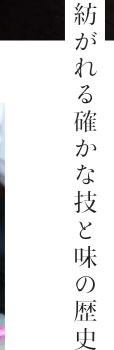
モダンな内装の店内からは、六甲山系の山々や神戸の街並みが広がり空の青が良く映える。絶景を目の前に口福を満たしてくれるのは、一皿ひとさらに料理人の思いが込められた渾身の料理。きめ細やかなサービスとともに、ゆったりと流れる至福の時間にお腹も心も満たされてゆく。

From the restaurant's modern interior, the Rokko mountain range and the cityscape of Kobe stand out against the blue sky. The restaurant's chefs put their hearts and souls into each dish, making your mouth water with pleasure as you appreciate the spectacular view. The blissful time flowing slowly with attentive service will satisfy both your stomach and your mind.









が

STEAK HOUSE ORIENTAL ステーキハウス オリエンタル

LUNCH 11:30~15:00(L.0.14:30) DINNER 17:00~21:00(L.0.20:00)

目の前には港町らしく煌めきだす夜景。熱をおびた鉄板のあたたかさを感じたら、食材たちが準備をする合図。じゅわっと音を立て焼かれ始める良質なお肉。口に運ぶと、旨味を存分に堪能した後の"余韻"がたまらなく贅沢な時間に。

○ステーキ & 魚介ディナー ¥16,900~

A night view of the shimmering port city in front of you. When you feel the warmth of the heated iron plate, it is a signal that the ingredients are ready. Premium quality beef starts grilling with a sizzling sound. When you bring the meat to your mouth, the lingering aftertaste of the full flavor brings an unforgettable luxurious experience.

五感が研ぎ



A blissful taste that will sharpen your senses.

太陽の光を浴びてたっぷりと栄養を蓄えた山や海から採れる滋味深い食材たち。一つ一つ丁寧に仕込みを終えた後、熟練のシェフたちの手により、素材の持ち味を最大限に引き出す料理へと進化する。広い海と優しい空の色が映る最上階で、贅沢なランチタイムを。

○ステーキ & 魚介ランチ ¥6,400~

Wholesome ingredients from the mountains and oceans, richly nourished by the sun rays. After each dish is carefully prepared, it evolves into a dish that brings out the best of the ingredients in the hands of our skilled chefs. Enjoy a luxurious lunchtime on the top floor, where the colors of the wide ocean and gentle sky are reflected.



な

味

わ



Dusk is fading.
The lights of the city twinkle as
if they have been waiting for the night.
The sky changes its color in the blink of a
and the time passes slowly and fantastica



想

海

空

0)

コ

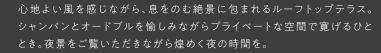
ラ

ス

豊

か

ときを



the sparkling lights.

ROOF TOP AIR テラス席確約プラン

| 2名様 ¥8,000 | 期間:~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: -November 30th

BAR VIEW BAR M- Ea-M-

TEA TIME 12:00~18:00(L.0.17:30) 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





この時期に旬を迎えるみずみずしいフ ルーツで、熟練のバーテンダーがお好み のカクテルに仕上げます。桃や葡萄、無花 果などのそれぞれの果物の味を生かしつ つ、鮮やかな一杯に仕上がってゆく手さ ばきもお愉しみいただけます。

○季節のフルーツカクテル | ¥1,570~

Our skilled bartenders will create a cocktail of your choice with the fresh fruits that are in season. The taste of each fruit, such as peaches, grapes, and figs, is brought to life. Thanks to the handiwork of our bartenders as they create a vibrant cocktail.





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⑩) ■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

※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。