

in
KOBE SENSE

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



きらめく陽射しに包まれる、穏やかなひととき。

A peaceful moment surrounded by sparkling sunlight.

ERIKEN PARK ORIENTAL HOTEL

*A fresh seaside breeze invites you
to walk into town.*



爽やかな海辺の風に誘われて、街へ歩き出す

どこまでも青く澄んだ空と穏やかな海に射す、眩い太陽の光。

海辺を吹き抜ける涼しく心地よい風が、新たな季節のはじまりを告げる。

海風に背中を押されて、ふと周りを見渡す。

ランドマークが立ち並ぶウォータフロントに、遠くを見渡すと、木々の緑が鮮やかに映る六甲山系の山々。中心地には都会らしくビルが立ち並ぶが見える。

まだ自分の知らない神戸の街への好奇心が高まり、気がつく足早に歩き出していた。

かつては船着場として栄えた場所を過ぎ、異国情緒のある通り、賑わい溢れる中華街を歩く。海から少し足を伸ばすと、様々な情景へと変わっていく神戸の街を気の向くままに散策する。

一つ、また一つと発見する新しい神戸を楽しみに心躍らせる。

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.

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.



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)



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~ デイナー[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,
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.



出会うたびに発見がある、
紡がれる確かな技と味の歴史

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.



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)

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”がたまたなく贅沢な時間に。

○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.



五感が研ぎ澄まされる、
至福の味わい



A blissful taste that will sharpen your senses.

太陽の光を浴びてたっぷり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.

*Carefully selected seasonal ingredients.
Tasting its charms is a luxury.*



吟味を重ねた旬の食材たち。

その魅力をもれなく味わう贅



染まりゆく夕暮れ時。夜を待ち望んだように
 煌めきだす街の灯り。
 瞬く間に変化する空の色に魅せられて、
 ただゆっくりと過ぎる幻想的な時間。

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 an eye,
 and the time passes slowly and fantastically.

*Savor a sublime moment
 with a glass of your favorite
 drink, immersed in the breathtaking
 harmony of the sea and sky.*



心地よい風を感じながら、息をのむ絶景に包まれるルーフトップテラス。
 シャンパンとオードブルを愉しみながらプライベートな空間で寛げるひと
 とき。夜景をご覧いただきながら煌めく夜の時間を。

The rooftop terrace is surrounded by a breathtaking view with a pleasant breeze. Enjoy
 Champagne and appetizers while relaxing in a private space. Relish the night view and
 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、カバチャージ含む)

Terrace Seat Set Plan | Period: ~November 30th



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) カバチャージ ¥1,100 ※特別期間を除く

幻想的な海と空のコントラストに、
 豊かなひとときを愉しむ一杯

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◎) ■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.