

Hotel
Okura
KOBÉ

Room Service



ルームサービスのご用命は内線 **2** へどうぞ
Please dial No.2 for Room Service.

ご案内の料金にはルームサービス料が含まれております。
The room service fee is included in all the listed prices in the menu.

ご利用時間 Operation Hours / 17:00~22:00

Special Course Menu スペシャル コースメニュー



イメージ

お一人様 ¥8,000

前菜取り合わせ

Assorted Appetizer

本日のスープ

Soup of the Day

季節の魚介料理

Seasonal Seafood

または

or

牛ヒレ肉のステーキ 茸のソース

Beef Fillet Steak with Mushroom Sauce

デザート / パン または ライス

Desserts / Bread or Rice

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

※魚料理・肉料理 両方をご希望の場合は、
¥11,000となります。

The Price when you hope for both fish
and meat dishes is ¥11,000.

Kid's Menu お子様メニュー

キッズプレート ¥2,500

Kid's Plate



クリームコーンスープ(カップ)、海老フライ、ハンバーグステーキ、ミニオムライス、
フレンチフライドポテト、スパゲッティナポリタン、デザート、ジュース

*Cream of Corn Soup (in cup), Fried Prawn, Hamburg Steak, Small Omelet on Pilaf,
French Fries, Spaghetti Napolitana, Dessert, Juice*

※海老・蟹を含む食品と同じ油を使用しております。

This menu use the same oil with the food including shrimp and crab.

ルームサービスで使用しているお米は国産米です。(一部例外につきましては別途表示いたしております。)
Our rice used at Room service is domestic rice. Exception in some dishes will be shown on the menu.

ご利用時間 Operation Hours / 17:00~22:00

Appetizers & Soups オードブル・スープ

オードブル取り合わせ (319kcal) ¥2,500

Hors d'oeuvre (Ask your server for details.)



内容は係にお尋ねください。

オニオングラタンスープ (112kcal) 1,600

Onion Gratin Soup



じっくり炒めた淡路島産玉葱とたっぷりチーズの熱々スープ。

クリームコーンスープ(カップ) (407kcal) 1,250

Cream of Corn Soup (in cup)



とうもろこしの甘さが広がる滑らかなポタージュ。

ミネストローネ(カップ) (114kcal) 1,250

Minestrone (in cup)



具だくさんのイタリア風トマトスープ。

チーズ盛り合わせ (183kcal) 1,850

Assorted of Cheese



4種のチーズをバケットと一緒に。

フレンチフライドポテト (570kcal) 1,100

French Fried Potato

※海老・蟹を含む食品と同じ油を使用しています。

おやつやおつまみにぴったり。

Salad サラダ

12品目のコンビネーションサラダ (118kcal) ¥1,500

12 Kinds of Vegetables Salad



12品目の野菜を織り交ぜたサラダ。お好みのドレッシングとともに。

ドレッシングをお選びいただけます。(フレンチ / 和風 / ノンオイル / イタリアン / サウザンアイランド)

A Choice of French, Japanese, Non-Oil, Italian, Thousand Island Dressing available.

温野菜の取り合わせサラダ (150kcal) 1,500

Assorted of Hot Vegetables



体に優しい温かい野菜の取り合わせ。

ポン酢 または 胡麻ダレをお選びいただけます。

A Choice of Ponzu or Sesame Sauce

◎カロリーは季節、食材、調理方法などの条件によって異なる場合がございますので、目安としてご覧ください。
The calories on the menu are for reference only. Actual calories may vary depending on several factors such as seasonality, ingredients, and method of preparation.

◎アレルギー物質につきまして、ご心配をお持ちのお客様は係にお申し出ください。
If you are concerned about food allergies, please notify your server.

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。

The country of origin and the contents might be changed, due to suppliability.
※ご案内の料金には、税・サービス料が含まれております。

Above prices include tax and service charge.
※ご案内の料金にはルームサービス料が含まれております。

The room service fee is included in all the listed prices in the menu.

◎国産米を使用しております。一部例外につきましては別途表示しております。
Our rice used is domestic rice. Exception in some dishes will be shown on the menu.

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。
The marks below indicate the ingredient used for each dish.



※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(7品目)について表示しております。
※ルームサービスでは、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。

また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

ご利用時間 Operation Hours / 17:00~22:00

Sandwiches サンドイッチ

- ミックスサンドイッチ (658kcal) ¥2,150
Mixed Sandwich
ローストビーフとハム、たっぷり野菜のスタンダードなサンドイッチ。
- アメリカンクラブハウスサンドイッチ (1,121kcal) 2,150
American Clubhouse Sandwich
チキンと玉子、クリスピーベーコン、レタス、トマトのホットサンドイッチ。
- ハムと玉子のサンドイッチ (914kcal) 1,750
Ham & Egg Sandwich
焼きたてのふわふわオムレツとハム、シャキシャキレタスのサンドイッチ。

Pasta パスタ

- 海の幸のスパゲッティ(ペペロンチーノ (494kcal) または フレッシュトマトソース (428kcal)) ¥2,800
Spaghetti Pescatora
海老やムール貝など魚介の旨味がたっぷり詰まったスパゲッティ。
- スパゲッティミートソース (409kcal) 1,950
Spaghetti with Meat Sauce
たっぷりの挽肉と野菜のボローニャ風ソースをからめたスパゲッティ。
- スパゲッティ ナポリタン (405kcal) 1,750
Spaghetti Napolitana
昭和の定番スパゲッティ、ナポリタン。

Rice Dishes ピラフ・オムライス・カレー

- ビーフと野菜の和風ピラフ (624kcal) ¥2,800
Sauteed Beef & Vegetables Pilaff, Japanese Style
焼きたてビーフを乗せた、和風出汁が香るピラフ。
- 海の幸と野菜のピラフ (616kcal) 2,200
Seafood & Vegetables Pilaff
シーフードと野菜のパエリア風ピラフ。
- チキンとマッシュルームのオムライス (743kcal) 1,750
Omelette on Chicken & Mushroom Pilaff, with Demiglace Sauce
ふわとろのオムレツとデミグラスソースを、昔ながらのスタイルで。
- カレーライス各種(甘口もございます)
Curry and Rice (Beef, Pork Cutlet, Seafood or Vegetables) / Milder taste available
オークラオリジナルレシピのカレーライス各種。
ビーフ (1,128kcal) ¥2,800、ポークカツ (1,383kcal) ¥2,100、シーフード (1,091kcal) ¥2,400、ベジタブル (1,031kcal) ¥1,850
- 但馬どりと夢前卵の親子丼(サラダ、味噌汁、香の物付) (869kcal) 2,250
Chicken & Egg Rice Bowl (Served with Salad, Miso Soup and Japanese pickles)
地産地消にこだわった、ふわとろ玉子の丼ぶり。

ルームサービスのご用命は内線 2 へどうぞ Please dial No.2 for Room Service.

ご利用時間 Operation Hours / 17:00~22:00

Main Dishes メインディッシュ

- 有頭大海老のフライ 自家製タルタルソース添え (488kcal) ¥3,650
Fried Whole Prawns with Mixed Salad
自家製タルタルソースとともに味わう、ボリュームたっぷりの海老フライ。サラダ添え。
- 蟹クリームコロッケ トマトソースとサラダ添え (439kcal) 2,150
Crab Meat Croquettes with Mixed Salad
クリーミーで風味豊かな揚げたての蟹コロッケ。
- 真鯛のポワレ シェフスタイル (419kcal) 2,150
Grilled Sea Bream with Special Sauce
蒸し焼にした真鯛を特製ソースでお召し上がりいただけます。
- ビーフステーキ(100g) (287kcal) または カツレツ(80g) (522kcal) 温野菜添え 3,650
Beef Steak or Beef Cutlet with Hot Vegetables (Mushroom Sauce or Ponzu)
ジューシーで柔らかい牛ヒレ肉をステーキ または カツレツでお愉しみください。
こだわりのマッシュルームソース または あっさりおろしポン酢をお選びいただけます。
- ハンバーグステーキ 淡路島産オニオンソテー添え(180g) (792kcal) 2,550
Hamburg Steak with Sauteed Onion
ハンバーグに淡路島産オニオンを添えました。
- 但馬どりのチキングリル 温野菜添え (814kcal) 2,300
Grilled Chicken and Hot Vegetables (Mushroom Sauce or Ponzu)
おろしポン酢 または マッシュルームソースをお選びいただけます。

パン または ライス ¥450
Bread or Rice

Desserts デザート

- 季節のフルーツ盛り合わせ ¥2,800
Seasonal Fresh Fruits (Ask your Server for details.)
爽やかな季節の味わい。内容は係にお尋ねください。
- ホームメイドケーキ各種 800
Homemade Cake
パティシエが丹精込めて仕上げたホームメイドのケーキをお選びいただけます。
- アイスクリーム各種 700
Ice Cream (Ask your Server for details.)
ホームメイドのオリジナルアイスクリーム。お好みのフレーバーをお選びください。内容は係にお尋ねください。

◎カロリーは季節、食材、調理方法などの条件によって異なる場合がございますので、目安としてご覧ください。
The calories on the menu are for reference only. Actual calories may vary depending on several factors such as seasonality, ingredients, and method of preparation.

◎アレルギー物質につきまして、ご心配をお持ちのお客様は係にお申し出ください。
If you are concerned about food allergies, please notify your server.

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。
The country of origin and the contents might be changed, due to suppliability.

※ご案内の料金には、税・サービス料が含まれております。
Above prices include tax and service charge.

※ご案内の料金にはルームサービス料が含まれております。
The room service fee is included in all the listed prices in the menu.

◎国産米を使用しております。一部例外につきましては別途表示しております。
Our rice used is domestic rice. Exception in some dishes will be shown on the menu.

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。
The marks below indicate the ingredient used for each dish.

海老 Shrimp 蟹 Crab 小麦 Wheat そば Buckwheat 卵 Egg 乳 Dairy Products 落花生 Peanut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(7品目)について表示しております。
※ルームサービスでは、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示のない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

Chinese Cuisine 中国料理

ご利用時間 Operation Hours / 17:00~21:00

海老のチリソース煮 乾焼蝦仁 (636kcal) <i>Braised Shrimp with Chilli Sauce</i>		¥5,600
牛肉細切りとピーマンの炒め 青椒牛絲 (525kcal) <i>Sauteed Shredded Beef with Green Pepper</i>		5,300
酢豚 酥古老肉 (968kcal) <i>Sweet and Sour Pork</i>		4,100
* 五目焼そば 八珍炒麵 (781kcal) <i>Fried Noodles with Chop-Suey</i> *1/2のボリュームにてお召し上がりいただけます。*Half portion serving available for orders marked with *		2,150 *¥1,500
* 五目炒飯 八珍炒飯 (830kcal) <i>Fried Rice with Chop-Suey</i> *1/2のボリュームにてお召し上がりいただけます。*Half portion serving available for orders marked with *		2,150 *¥1,500
はるまき(2本より) 春捲 (1本 110kcal) <i>Spring Rolls (Minimum two rolls)</i>		800~
フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐 時果豆腐 (156kcal) <i>Cold Almond Jelly with Fresh Fruits</i>		1,600

Japanese Cuisine 日本料理

ご利用時間 Operation Hours / 17:00~20:30

松花堂弁当 (向付、焚合、焼物八寸、酢の物、赤出し、ご飯、香の物、水物) (805kcal) <i>SHOUKADO-BENTO (Japanese Bento Box) with Miso Soup</i>		¥5,500
にぎり寿し (10貫) (赤出し付) (509kcal) <i>Sushi with Miso Soup</i>		8,400

ご利用時間 Operation Hours / 17:00~22:00

讃岐うどん (454kcal) <i>Sanuki Udon (Japanese Noodles) in Hot Broth</i>		¥1,500
おにぎり (鮭、昆布、梅干) (味噌椀・香の物 付) (481kcal) <i>"Onigiri" - Japanese Rice Balls (Salmon, Seaweed, Pickled Plum) (Served with Miso Soup and Japanese pickles)</i>		1,500

◎カロリーは季節、食材、調理方法などの条件によって異なる場合がございますので、目安としてご覧ください。
The calories on the menu are for reference only. Actual calories may vary depending on several factors such as seasonality, ingredients, and method of preparation.

◎アレルギー物質につきまして、ご心配をお持ちのお客様は係にお申し出ください。If you are concerned about food allergies, please notify your server.

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。
The country of origin and the contents might be changed, due to suppliability.

※ご案内の料金には、税・サービス料が含まれております。
Above prices include tax and service charge.

※ご案内の料金にはルームサービス料が含まれております。
The room service fee is included in all the listed prices in the menu.

◎国産米を使用しております。一部例外につきましては別途表示しております。
Our rice used is domestic rice. Exception in some dishes will be shown on the menu.

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。
The marks below indicate the ingredient used for each dish.

海老 Shrimp	蟹 Crab	小麦 Wheat	そば Buckwheat	卵 Egg	乳 Dairy Products	落花生 Peanut
-----------	--------	----------	--------------	-------	------------------	------------

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(7品目)について表示しております。
※ルームサービスでは、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

ルームサービスのご利用は内線 2 へどうぞ Please dial No.2 for Room Service.

ご利用時間 Operation Hours / 17:00~22:00

Beverages お飲物

Soft Drinks

コーヒー(ポットサービス) / アイスコーヒー <i>Coffee / Iced Coffee</i>	¥1,000
紅茶(ポットサービス) / アイスティー <i>Tea / Iced Tea</i>	1,000
カフェインレス コーヒー <i>Caffeine-free Coffee</i>	1,000
カフェ・オ・レ / アイスカフェ・オ・レ <i>Cafe au Lait / Iced Cafe au Lait</i>	1,100
ココア または アイスココア <i>Cocoa or Iced Cocoa</i>	1,100
ミルク <i>Milk</i>	650

Wines

	1/2ボトル 1/2 Bottle	ボトル Bottle
ワンハーモニー スーベリアセレクション..... (白 / アルペール・ピション マコン・ヴィラージュ 赤 / ドメーヌ・バロンド・ロスチャイルド・ボルドー・レゼルブ) <i>One Harmony Superior Selection</i>	—	¥8,350
オークラスパークリングワイン <i>Okura Sparkling Wine</i>	—	5,750
白ワイン <i>White Wines</i> シャブリ ＜辛口 / フランス ブルゴーニュ地方＞ <i>Chablis</i>	—	¥7,800 12,800

Beer, Brandy & Spirits

国産ビール(アサヒ、キリン、サッポロ、サントリー) <i>Domestic Beer (Asahi, Kirin, Sapporo, Suntory)</i>	¥1,300
生ビール(アサヒ) <i>Draft Beer</i>	1,400
輸入ビール(ギネススタウト、バドワイザー、ハイネケン) <i>Imported Beer (Guinness Stout, Budweiser, Heineken)</i>	1,350
ノンアルコールビール..... <i>Non-Alcoholic Beer</i>	1,000

Cocktails

カンパリソーダ <i>Campari with Soda</i>	¥1,350
ジントニック <i>Gin & Tonic</i>	1,350
モスクミュール <i>Moscow Mule</i>	1,350

フレッシュ ジュース(オレンジ、グレープフルーツ) <i>Fresh Juice (Orange or Grapefruit)</i>	¥1,600
ジュース各種(オレンジ、トマト、グレープフルーツ、アップル) ... <i>Juice (Orange, Tomato, Grapefruit, Apple)</i>	900
ソフトドリンク(コーラ、ジンジャーエール) <i>Soft Drink (Cola, or Ginger Ale)</i>	850
レモンスカッシュ <i>Lemon Squash</i>	1,000
ペリエ (330ml) <i>Perrier</i>	1,000

	1/2ボトル 1/2 Bottle	ボトル Bottle
赤ワイン <i>Red Wines</i> ムーラン ナ ヴァン ＜ライトボディ / フランス ブルゴーニュ地方＞ <i>Moulin-à-Vent</i>	¥7,800	¥12,800
シャンパン <i>Champagne</i> モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル ＜辛口 / フランス シャンパーニュ地方＞ <i>Moët & Chandon Brut Imperial</i>	13,950	22,200
ドン ペリニオン ＜辛口 / フランス シャンパーニュ地方＞ <i>Dom Perignon</i>	—	62,700

スコッチウイスキー スタンダード シングル <i>Whiskey Standard Single</i>	¥1,200~
ブランデー V.S.O.P シングル..... <i>Brandy V.S.O.P Single</i>	3,350~
日本酒(白鶴180ml) <i>Japanese Sake</i>	1,100~
焼酎(芋、麦) <i>Japanese Shochu</i>	1,150~

カシスオレンジ <i>Cassis Orange</i>	¥2,000
ソルティードッグ <i>Salty Dog</i>	2,000

*その他各種カクテルをご用意いたしております。 Please ask your server for other cocktails.

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。 The country of origin and the contents might be changed, due to suppliability.
※ご案内の料金には、税・サービス料が含まれております。 Above prices include tax and service charge.
※ご案内の料金にはルームサービス料が含まれております。 The room service fee is included in all the listed prices in the menu.