

WEEKEND LUNCH

お一人様ワンドリンクオーダー制とさせていただきます。
We order one drink per person.

SPARKLING WINE

| | GLASS | BOTTLE |
|--|-------|--------|
| Mandois Brut Origine マンドワ・ブリュット・シャンパーニュ | 1500 | 11000 |
| Supumante アストリア・カーサ・スプマンテ | 900 | 6500 |

WHITE WINE

| | GLASS | ½LITRE | BOTTLE |
|--------------------------------|-------|--------|--------|
| Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン | 900 | 3200 | 4000 |
| Grechetto グレケット | 1100 | 4000 | 6000 |
| Riesling リースリング | 1100 | 4000 | 6000 |
| Chardonnay シャルドネ | 1300 | 4800 | 7200 |

SANGRIA

| | GLASS | ½LITRE |
|--|-------|--------|
| Homemade Sangria [White] 自家製サングリア [白] | 900 | 2800 |
| Homemade Sangria [Red] 自家製サングリア [赤] | 900 | 2800 |

RED WINE

| | GLASS | ½LITRE | BOTTLE |
|------------------------------------|-------|--------|--------|
| Merlot メルロー | 900 | 3200 | 4000 |
| Syrah シラー | 1100 | 4000 | 6000 |
| Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン | 1400 | 5200 | 8000 |
| Pinot Noir ピノ・ノワール | 1400 | 5200 | 8000 |

ALCOHOL

BEER

| | |
|--|-----|
| Corona コロナ | 900 |
| Heineken Extra Cold ハイネケン エクストラコールド | 900 |
| Budweiser バドワイザー | 900 |
| BLUE MOON ブルームーン | 900 |
| Heartland [Draft] ハートランド | 900 |
| Non Alcoholic Beer ノンアルコールビール | 700 |

COCKTAILS

| | |
|---------------------------------------|------|
| Riku Highball 陸ハイボール | 900 |
| 6th Lemon Sour 6thレモンサワー | 900 |
| Gin & Tonic ジントニック | 900 |
| Sparkling Cranberry スパークリング クランベリー | 900 |
| Plum Bellini 梅のベリーニ | 1000 |

NON-ALCOHOLIC

SOFT DRINKS

| | |
|--|-----|
| Coke コーラ | 600 |
| Ginger Ale [Dry or Sweet] ジンジャーエール [辛口 or 甘口] | 600 |
| Mango Juice マンゴー | 600 |
| Guava Juice グァヴァ | 600 |
| Cranberry Juice クランベリー | 600 |
| Blood Orange Juice ブラッドオレンジ | 600 |

6TH ORIGINAL

| | |
|--|-----|
| Earl Grey Lemonade アールグレイレモネード | 800 |
| "Setouchi" Japanese Citrus Soda 瀬戸内柚子 スカッシュ | 800 |
| Virgin Sangria ヴァージン サングリア | 800 |

COFFEE & TEA

COFFEE

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Coffee (Hot / Ice) コーヒー | 600 |
| Decaf (Hot / Ice) デカフェ | 600 |
| Espresso エスプレッソ | 600 |
| Cafe Au Lait (Hot / Ice) カフェオレ | 650 |
| Choco Latte (Hot / Ice) チョコラテ | 650 |

TEA

| | |
|--|-----|
| Tea [Darjeeling / Earl Grey] (Hot / Ice) 紅茶[ダージリン / アールグレイ] | 650 |
| Jasmine (Hot / Ice) ジャスミン | 700 |
| Rooibos (Hot Only) ルイボス | 700 |
| Oriental Beauty (Hot Only) オリエンタルビューティー | 700 |
| Lemongrass Blend (Hot Only) レモングラスブレンド | 700 |
| Chamomile (Hot Only) カモミール | 700 |
| Fresh Mint (Hot Only) フレッシュミント | 700 |



6th Moet Day

“6”のつく日限定 **Moet Chandon** グラス¥660

We offer a glass of Moet Chandon for ¥660 on days that end with 6.

WEEKEND LUNCH COURSE

(APPETIZER + MAIN + DRINK) 2900

お好きなメニューを各カテゴリから1品ずつお選びください Your Choice of One Dish of Each Section

APPETIZER

Burrata Cheese Caprese with Colorful Tomatoes / Caesar Salad / Fish Carpaccio

ブラータとカラフルトマトのカプレーゼ / シーザーサラダ / 鮮魚のカルパッチョ

PASTA

＊マーク+800より、お好きなパスタを1種お選びいただけます

Your Choice of Pasta from the Bottom Left ＊Mark +800

MAIN

・Mackerel Poiré with Anchovy Butter Sauce

鯖のボワレ アンチョビバターソース

・Grilled Pork with Balsamic Sauce

霧島ポークのグリル バルサミコソース

・Grilled Wagyu Beef 100g +1000

国産牛のグリル 100g (+1000)

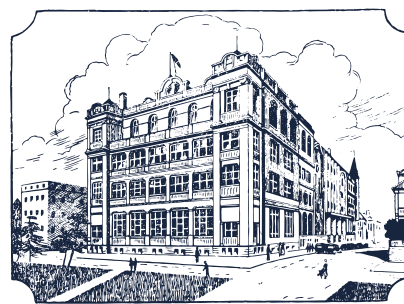
DESSERT

Your Choice of Dessert from A la Carte Menu with Additional Fee

追加料金で右下のアラカルトメニューからお好みのデザートをお楽しみいただけます

DRINK

Tea or Coffee 紅茶 または コーヒー



THE ORIENTAL HOTEL

KOBE

6th by ORIENTAL HOTEL is inspired by the Oriental Hotel in Kobe.

In 1870, Kobe's former settlement was praised as one of the most beautiful cityscapes in the Orient.

The Oriental Hotel opened as the first hotel in Japan continues its history.

Enjoy the atmosphere of an oriental hotel, where various people and cultures intersect and are full of exoticism, at the "6th by Oriental Hotel" in Tokyo.

ORIENTAL HOTEL LTD.
KOBE JAPAN

WEEKEND LUNCH A LA CARTE

Salad

| | |
|----------------------------------|-----------------|
| 6th Beef Salad | 1600 |
| 6th ビーフサラダ | |
| Caesar Salad | Half 900 / 1600 |
| シーザーサラダ | |
| Cobb Salad | 1600 |
| コブサラダ | |
| Marinated Spicy Tuna and Avocado | 1900 |
| 鮪とアボカドのスパイシーマリネ | |

Pasta

| | |
|---|------|
| Chicken Ragout and Maitake Cream Sauce Rigatoni | 1600 |
| ＊鶏ラグーと舞茸のクリームソース リガトーニ | |
| Burrata Cheese and Pomodoro Spaghettini | 1400 |
| ＊ブラータチーズとボモドーロ スパゲッティニ | |
| Aglio Oilio with Sardine and Autumn Eggplant | 1400 |
| ＊イワシと秋茄子のアーリオオーリオ | |
| Fettuccine with Sea Urchin Cream Sauce | 2100 |
| 錨生ウニクリームのフェットチーネ | |
| Big Portion Pasta | +500 |
| 各種大盛りに変更可能です | |

Appetizers

| | |
|---|---------------|
| Fish Carpacciowith Olive Tapenade Sauce | 1700 |
| 鮮魚のカルパッチョ タブナードソース | |
| Burrata Cheese Caprese with Colorful Tomatoes | 1800 |
| ブラータとカラフルトマトのカプレーゼ | |
| French Onion Soup | 1000 |
| オニオングラタンスープ | |
| French Fries with Truffle and Cheese | 1100 |
| フライドポテトトリュフ&チーズ | |
| “WAGYU” Beef Sushi | 1 Piece / 800 |
| 黒毛和牛炙り寿司 | |
| ※国産米を使用しております | |

Specialty

| | |
|--|---------------|
| 6th Beef Curry & Rice (w/salad) | 1800 |
| 6th ビーフカレー | |
| ※国産米を使用しております | |
| “BACON TARTAR” Hamburger (w/ French Fries) | 1800 |
| “BACON TARTAR” ハンバーガー | |
| TOPPING | |
| Jalapeno | ハラペーニョ +100 |
| BACON TARTAR | ベーコンタルタル +300 |

Entree

| | |
|------------------------------------|------|
| Salmon Fricassee | 3200 |
| サーモンのフリカッセ | |
| Grilled Wagyu Rib Eye Steak (200g) | 4800 |
| 国産牛リブロースステーキ | |

Dessert

| | |
|--|------|
| White Pudding | 800 |
| 白いプリン【数量限定】 | |
| Tiramisu | 900 |
| ティラミス | |
| Cassata Siciliana | 900 |
| カッサータ・シチリアーナ | |
| “Basque Style” Cheese Cake | 1100 |
| バスクチーズケーキ【数量限定】 | |
| Montblanc Parfait | 1800 |
| モンブランパフェ | |
| Ice Cream | 600 |
| <Vanilla / Chocolate / Pistachio / Mascarpone> | |
| アイスクリーム | |

6th Pancake

| | |
|-----------------|------|
| 6th PANCAKE | 1500 |
| 6th パンケーキ【数量限定】 | |

TOPPING

| | | |
|-------------------|-------------|------|
| Extra Butter | エクストラバター | +200 |
| Fresh Whip Cream | 生クリーム | +200 |
| Vanilla Ice Cream | バニラアイスクリーム | +200 |
| Sliced Banana | バナナスライス | +200 |
| Ogura Butter | あんバター+生クリーム | +400 |
| +Fresh Whip Cream | | |

| | |
|---|------|
| チョコレート+バナナ+バニラアイス+生クリーム | |
| Chocolate, Banana, Vanilla Ice Cream,fresh Whip Cream | +600 |
| キャラメル+バナナ+バニラアイス+生クリーム | |
| Caramel Sauce, Banana, Vanilla Ice Cream,fresh Whip Cream | +600 |



パンケーキはオーダーを頂いてからお作りする為、ご提供にお時間を頂戴します。



If You Have Any Form Of Food Allergy, Please Notify Our Staff. Please Feel Free To Inquire About Detailed Product Information.

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。食材に関する生産情報はお気軽にお尋ねください。