

2026年2月20日～

お食事(ご昼食)のご案内

〈クリニックチケット専用メニュー〉

ロビー階 カジュアルダイニング「カメリア」 ¥3,000

《直通》078-333-3522



本日のスープ / 彩りサラダ /
神戸ビーフのボロネーゼ または 小海老のクリームパスタ /
コーヒー または 紅茶

Café Restaurant
Camellia

3階 中国料理「桃花林」 ¥3,000

《直通》078-333-3526



本日のスープ / 三種蒸し飲茶盛り合わせ /
鶏肉と季節野菜炒め / 海老のチリソース煮 /
チャーシュー入り炒飯 / 杏仁豆腐 / 一口菓子

桃花林

1階 日本料理「山里」 ※水曜日 定休日 ¥3,000

《直通》078-333-3527



小鉢一品 / 本日のおまかせお造り二種 /
〈お好みの丼物をお選びください〉
かつ丼、海老天丼、焼鮭イクラ丼 /
赤出汁 / 香の物 / 水物

山里



先付 /
にぎり寿し八貫 /
赤出汁 / 水物

まじ
ばま徴



先付 / 天ぷら(魚三種 野菜五種) /
かき揚げ天丼 または 天茶
香の物 / 水物

まじ
たしき

35階 鉄板焼「さざんか」 ¥6,000

《直通》078-333-3528



〈一例〉 ¥6,000
前菜 / さざんかサラダ / 本日の魚介をおまかせスタイルで / 焼野菜 /
国産牛(70g) / ご飯もの / 香の物 / 赤出汁 /
コーヒー または 紅茶

鉄板焼
さざんか

3階 ブッフェレストラン「Ariake 有明」 ※土・日・祝日のみオープン

《直通》078-333-4225



お一人様 ¥5,000 シニア (65歳以上) ¥4,300
小学生 ¥2,000 幼児 (4歳以上) ¥1,400 ※3歳以下のお子様は無料
テーマに合わせ熟練シェフが監修したメニューが勢揃い。

Buffet Restaurant
Ariake
有明

金券としてお使いいただけます。各店舗にて係にお申し付けください。

※写真はイメージです。 ※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

医療法人康雄会 ホテルオークラ神戸クリニック

平日・土曜日 8:30~16:30 ※日・祝日休み TEL 078-335-2410

完全予約制で承っております。
ご昼食券は3,000円分の金券として、レストラン補助券は2,000円 または 1,000円分の金券としてご利用いただけます。

Main Bar EMERALD

KOBEアフタヌーンティー

2026 April - May



※写真はイメージです。

「メインバー エメラルド」では金・土・日・祝日限定で、バーで楽しむ“大人のアフタヌーンティー”をご用意しています。
季節に合わせた特製のスイーツやセイボリーを、上質なテーブルウェアでご提供いたします。
四季折々に花が咲く、雄大な日本庭園を眺めながら、優雅なひとときをお過ごしください。
※春は梅・桜、初夏はツツジ、夏は紫陽花、初冬に色づく紅葉など四季の花々をお楽しみいただけます。

1日 限定14食

※2日前までのご予約をお願いいたします

〈時間〉

13:00～15:00

金・土・日・祝日
限定

※2時間制

※16:30よりバータイムとなりますので

20歳未満のお客様は16:30までのご利用となります。

※小学生以下のお客様のご入店をご遠慮いただけます。

※ご入店のお客様全員にアフタヌーンティーのご注文をいただきます。

〈料金〉

お一人様 **¥6,300** 税・サービス料込

ご予約 お問い合わせは、ロビー階「メインバー エメラルド」まで

TEL. 078-333-3524

最新のメニュー、
ウェブでのご予約はこちらから ▶▶



2026年 4月,5月 メニュー

* 季節のモクテル

または

* スパークリングワイン (200mlボトル)

【スイーツ】

* 苺と柚子のゼリー

* 苺とプラリネのムース

* 苺のタルト

* 苺のロールケーキ

* ほうじ茶スコーン

* 苺とつぶあんのシュー

* 苺のミルクレープ

* 苺とレモングラスのスープ

* 季節のカヌレ

【セイボリー】

* 野菜のキッシュ

* 春野菜のバーニャカウダ風

* 苺のバターサンド

* 苺とマリネサーモンのパンケーキサンド

* 苺のサンドイッチ

* コーヒー、紅茶 (フリードリンク)