

当店では、利尻産の3年物の昆布と、鹿児島県枕崎産の枯鰹を削る直前に直火焼きした削り節で出汁をとり、食材は、淡路や明石など近隣で獲れた海の幸とこだわりの野菜をふんだんに取り入れ、料理の基本を崩さず素材そのものの良さを生かしながら季節感を大切に仕上げることを心がけております。



わたしたちがお作りいたしております。

お店の料理の味をそのままご提供させていただきます。お受け取り後は3時間以内にお召し上がりください。保冷剤をご用意いたしておりますのでお気軽にお申しつけください。

ご注文いただきました商品のお渡し時間
11:30～14:30 | 17:30～20:30
17階 レストランまでお越しください。

お電話 ご予約受付中

☎ 078-992-8159
(受付10:00～20:00)

Web ご予約受付中



(24時間受付)

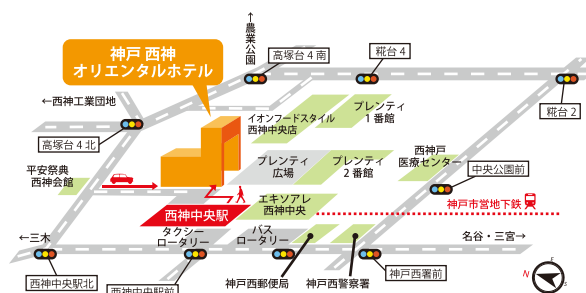
神戸西神オリエンタルホテル 17階レストランフロア

日本料理「桃山」は、JapanBrandCollection 2024
日本名門料理店100選に選ばれました。

日本料理「**桃山**」
MOMOYAMA

鮎処「**花見小路**」
HANAMIKOJI

鉄板焼「**五條坂**」
GOJOZAKA



〒651-2273 神戸市西区糺台5丁目6-3
神戸市営地下鉄「西神中央駅」駅前
<https://www.seishin-oh.co.jp>

神戸 西神オリエンタルホテル 17階レストラン お持ち帰りメニュー

お家でオフィスでお店の味を楽しみたい・・・
慶弔事のお食事に・・・
接待ランチをオフィスで・・・
ご褒美ランチ・ディナーに・・・



MOMOYAMA



HANAMIKOJI



GOJOZAKA

Recommend Take Out Menu



日本料理「桃山」 MOMOYAMA

愛知三河一色産

「鰻重」(3日前までのご予約に限ります)

5,000円

愛知三河一色から活けのまま直送した鰻を1本使用しております。
備長炭の香ばしい香りに包まれながらじっくり時間をかけてふっくら仕上げ
ております。鰻の旨味がたっぷりしみ込んだ桃山特製のタレでご賞味ください。
活け鰻を使用しておりますのでご予約制にて承らせていただいております。



宮崎県産黒毛和牛ロース

「牛めし」(当日予約対応)

3,800円

A5ランクの宮崎県産黒毛和牛と魚沼
産コシヒカリを使用した贅沢な一品で
す。炭火で香ばしく焼きあげたお肉は、
リンゴや玉葱で甘味を出した自家製
タレ、とろとろに仕上げた玉子が引き
立てます。



桃山弁当 2,800円、四季彩弁当 4,500円～(5折以上の予約対応)

季節に応じた各種お弁当をご用意いたしております。くわしくは店舗までお尋ねください。

※仕入れの都合により、料理内容が変更になる場合がございます。
※特別な記載がない限り表記金額には税金・サービス料(8%)を含んでおります。
※掲載写真は、イメージとなります。

ご予約は、裏面よりお願いいたします。



鉄板焼「五條坂」 GOJOZAKA

宮崎特選黒毛和牛(A5ランク)

「フィレカツサンド」(当日予約対応)

5,800円

旨味を凝縮させた赤ワインとデミグラスソースに和のテイ
ストの赤味噌を隠し味にしたオリジナルのソースが決め手
のお勧めサンドイッチです。付き合わせは、素材選びから
こだわり全て手仕事で作ってます。

鰻処「花見小路」

職人がにぎる贅の極みをご堪能ください。

「特上にぎり12貫」(当日予約対応)

7,000円

近海でとれた新鮮な旬の魚を丁寧に仕込み、1貫1貫職人技のつまつた
にぎり寿司をじっくり味わってください。



「ちらし寿司」

(当日予約対応)

海の恵みと旬野菜で仕上
げました。

4,500円



「細巻きセット」

(当日予約対応)

鉄火巻・穴胡巻・新香巻の
人気3種。

2,200円



「自家製上巻」

(当日予約対応)

20年以上の伝統を受け継
いだ人気メニュー。

2,000円

