

MEAT LOVERS

ミートラバー

MENU

メニュー

APPETIZER & SALAD BAR | 前菜buffet

ADD SOUP | スープを追加でお選びいただけます

Today's Chef's Recommended Soup + ¥ 500

本日のシェフのおすすめスープ

MAIN DISH | メイン料理

Choose your favourite main dish
好きなメイン料理をお選びくださいGrilled Seasonal Fish with Chorizo and Salsa Verde
季節の鮮魚のグリル チョリソーソーセージ サルサヴェルデSeared Cod with Jamon Serrano Brandade, Vin Blanc Sauce
鱈のソテー ハモンセラノ ブランダード ヴァンブランソースRoasted Wakayama Chicken with Sauce Chasseur
紀の国みかんとりのロースト シャスールソースPork Belly Confit with Barbecued Baby Back Ribs
ポークベリーのコンフィ バックリブBBQと共にKobe Beef and Hiyoshi Pork Lasagna with Truffle Béchamel
神戸牛と日吉豚のラザニア トリュフベシャメルJapanese Beef Tenderloin Steak
with Seasonal Vegetables and Onion Sauce

150g + ¥ 1,700 | 300g + ¥ 3,400

国産牛テンダーロインのポワレと季節野菜
オニオンソースGrilled Kuroge Wagyu Sirloin
with Seasonal Vegetables and Truffle Madeira Sauce

150g + ¥ 1,700 | 300g + ¥ 3,400

黒毛和牛サーロインのグリルと季節野菜
トリュフマデラソースJapanese Beef Tenderloin 150g & Kuroge Wagyu Sirloin 150g Combination
with Seasonal Vegetables

Onion Sauce or Truffle Madeira Sauce

+ ¥ 3,400

国産牛テンダーロインと黒毛和牛サーロインの食べ比べと季節野菜
オニオンソース 又は トリュフマデラソース

GO DELUXE | メイン料理に追加いただけます

Grilled Headed Shrimp + ¥ 1,100

有頭海老のグリル

Grilled Scallop + ¥ 600

帆立貝柱のグリル

DESSERT | デザート

InterContinental Osaka Signature Desserts with Coffee or TWG Tea

インターコンチネンタルホテル大阪 シグネチャーデザートセレクション、コーヒー 又は TWG Tea

Lunch Mon - Fri (平日)

¥5,300

Lunch Sat, Sun, Public Holiday (土・日・祝)

¥5,800

Dinner Mon - Fri (平日)

¥6,000

Dinner Sat, Sun, Public Holiday (土・日・祝)

¥6,800

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

記載料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴します。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。