

## SURF &amp; TURF

## サーフ&amp;ターフ

## MENU

## メニュー

## APPETIZER &amp; SALAD BAR | 前菜buffet

## ADD SOUP | スープを追加でお選びいただけます

Chef's Recommended Soup of the Day + ¥ 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 of the Day with Ventrèche Oriental Sauce

本日の鮮魚のグリル ヴァントレーシュ オリエンタルソース

Spanish Mackerel, Chorizo Crust, Beans, Coquillage Sauce

鯖 チョリソークラスト 豆 コキヤージュソース

Wakayama Chicken, Scallop and Shrimp Brochette

紀の国みかんどり 帆立貝柱 海老のプロシュット

Grilled Kyoto Hiyoshi Pork with Scallop

京都日吉豚と帆立貝柱のグリル

Kobe Beef and Kyoto Hiyoshi Pork Lasagna with Grilled Scallop

神戸牛と京都日吉豚のラザニアと帆立貝柱のグリル

Japanese Beef Tenderloin  
with Seasonal Vegetables and Truffle Sauce

150g + ¥ 1,700 | 300g + ¥ 3,400

国産牛テンダーロインのボワレと季節野菜  
トリュフソースSurf & Turf  
Grilled Kuroge Wagyu Sirloin with Shrimp  
and Yuzu Kosho Sauce

150g + ¥ 2,800 | 300g + ¥ 4,500

黒毛和牛サーロインのグリルと有頭海老  
柚子胡椒ソースJapanese Beef Tenderloin 150g  
and Kuroge Wagyu Sirloin 150g Combination  
with Truffle 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  
トリュフソース

## 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 : Weekdays (平日)

¥5,500

Lunch : Saturday, Sunday and Public Holidays (土・日・祝)

¥6,100

Dinner : Weekdays (平日)

¥6,100

Dinner : Saturday, Sunday and Public Holidays (土・日・祝)

¥6,900

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。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients for allergies and intolerances.

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。