

Hawaiian BBQ

ハワイアン BBQ

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

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

Steamed Seasonal Fish of the day with Noilly Prat Sauce and Passion Fruit

本日の鮮魚のヴァプール ノイリーソース パッションフルーツ

Seared Mahi Mahi with Herbs and Mango Salsa

マヒマヒのハーブソテー マンゴーサルサ

Huli-Huli Style Wakayama Roasted Chicken

紀の国みかんだりのフリフリチキン風ロースト

Roasted Lamb on the bone and Summer Vegetables and a hint of Mint

骨付き仔羊のロースト 夏野菜 ミントの香り

Hawaiian Hamburger with French Fries

ハワイアンハンバーガー フライドポテト

Japanese Beef Tenderloin
with Seasonal Vegetables and BBQ Sauce

150g + ¥1,700 | 300g + ¥3,400

国産牛テンダーロイン 季節野菜 バーベキューソース

Grilled Kuroge Wagyu Sirloin
with Seasonal Vegetables and Garlic Sauce

150g + ¥1,700 | 300g + ¥3,400

黒毛和牛サーロインのグリル 季節野菜 ガーリックソース

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.

食材にアレルギーをお持ちのお客様で当レストランにて提供する原材料についてご質問がある方は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。