

Europe

ヨーロッパ

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

NOKA Roast & Grill Signature Dish

Hokkaido Shorthorn Wagyu Beef
Tenderloin Steak / Grilled Loin / Braised Brisket in Red Wine Sauce
+ ¥4,000

ノカロースト&グリル シグネチャー

北海道産 短角和牛のデクリネゾン

テンダーロインステーキ / ロースのグリル / ブリスケットの赤ワイン煮込み

Roasted Fresh Fish of the day Trapanese Style

本日の鮮魚のロースト トラパネーゼ風

Kyoto Hiyoshi Pork Braised, Black Beer "Carbonade" Belgian Style

京都日吉ポークのカルボナード 黒ビール煮込み ベルギースタイル

Grilled Norwegian Salmon / Sour Cream Sauce

ノルウェーサーモンのグリル サワークリームソース

Japanese Beef Tenderloin Steak / Seasonal Vegetables / Madeira Sauce

150g +¥1,700 | 300g +¥3,400

国産牛テンダーロインのステーキ 季節野菜 マデラソース

Herb-Roasted Chicken / Persimmon / Mustard Sauce

紀の国みかんどりのハーブロースト 柿とマスタードのソース

Grilled Hokkaido Shorthorn Wagyu Beef Loin

Seasonal Vegetables / Red Wine Sauce

150g +¥2,400 | 300g +¥4,800

北海道産 短角和牛ロースのグリル 季節野菜 赤ワインソース

Kobe Beef and Kobe Pork Lasagna / Truffle Bechamel Sauce

神戸牛と神戸ポークを使ったラザニア トリュフ入りベシャメルソース

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 +¥ 700

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。