

Celebration of Spring

セレブレーション・オブ・スプリング

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

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

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

Steamed Sea Bream Wrapped in Cherry Leaf with Coquillage Sauce

鯛の桜葉包み蒸し コキアージュソース

Braised Lamb with Spring Vegetables

ナヴァラン・プランタニエール (仔羊の煮込み 春野菜添え)

Grilled Norwegian Salmon with Sakura Shrimp Sauce

ノルウェーサーモンのグリル 桜海老のソース

Japanese Beef Tenderloin Steak with Seasonal Vegetables and Red Wine 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 赤ワインソース

Japanese Chicken Breast Cordon Bleu with Balsamic Sauce

国産鶏胸肉のCORDON BLEU パルサミソース

NOKA Roast & Grill Original Lasagna (Wagyu and Pork from Hyogo Prefecture)

with Truffle Bechamel

ノカロースト&グリル オリジナルラザニア(兵庫県産和牛 豚 使用)

トリュフ入りベシャメルソース

Grilled Shorthorn Wagyu Beef Loin

with Seasonal Vegetables and Wasabi Sauce

150g +¥2,400 | 300g +¥4,800

短角和牛ロースのグリル 季節野菜 山葵ソース

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

Grilled Lobster Tail (half cut) + ¥ 1,500

オマール海老テールのグリル ハーフカット

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

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。