



INTERCONTINENTAL®

OSAKA

ROOM SERVICE MENU | ルームサービスメニュー

Simply press "Room Service" button on the phone in your room and
our team of Chefs will be pleased to serve you with a dining experience that is truly memorable.

客室の電話の「Room Service」ボタンを押して、
インターコンチネンタルホテル大阪のシェフチームがご用意するお料理をご堪能ください。

INTRODUCTION | ご案内



Local Origins

Signature dishes and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.

郷土料理

地元ならではの食材をお楽しみいただける、とっておきの一品です。



Sustainable Produce

Healthy, flavorsome dishes created from local sources, seasonal ingredients through our network of suppliers, reducing our ethical and ecological impact without compromising on quality.

環境に配慮して作られた食材を使用するお料理

地元の生産者と協力することによって、高い品質かつ自然に優しい環境で育った季節の食材を選びました。健康的で風味豊かな一品です。



World Kitchen

Authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world that leverages our global know-how.

ワールドキッチン

私たちのグローバルネットワークを通じて、世界中で人気のメニューをオリジナルの調理法にて忠実に再現した一品です。



Vegetarian Option

ベジタリアンのお客様に適したお料理



Vegan Option

ヴィーガンのお料理



Gluten free Option

グルテンフリーのお料理



Light Option

軽食



Halal Option

ハラールフード(イスラム教の法律に則した食べ物)をご希望のお客様に適したお料理

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や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。

All rice items are locally produced.

米を使用した全ての商品には国産米を使用しております。

BREAKFAST SET | 朝食セット

2

Served from 6:30 a.m. to 11:00 p.m. 6:30から23:00までご用意しています

AMERICAN BREAKFAST | アメリカンブレイクファースト

¥4,900

Sliced Fruits

スライスフルーツ

Pork Sausage, Hash Brown and Roasted Cherry Tomatoes

ポークソーセージ、ハッシュブラウン、チェリートマトのロースト

Egg Prepared to Your Preference:

玉子料理をお好きなスタイルで:

Sunny Side Up / Over Easy / Scrambled / Poached / Boiled / Plain Omelet

目玉焼き / 両面焼き / スクランブルエッグ / ポーチドエッグ / ゆで玉子 / プレーンオムレツ

Freshly Squeezed Juice Choices:

フレッシュジュースをお選びください:

Orange / Grapefruit / Carrot

オレンジ / グレープフルーツ / キャロット

Cereal Choices:

シリアルをお選びください:

Rice Crispies / Corn Flakes / Oats / All Bran / Organic Granola / Coco Pops

ライスクリスプ / コーンフレーク / オーツ麦 / オールブラン / オーガニックグラノーラ / ココポップ

Milk or Yoghurt Choices:

ミルク 又は ヨーグルトをお選びください:

Full Cream Milk / Low Fat Milk / Soy Milk / Plain Yoghurt / Fruit Yoghurt / Low Fat Yoghurt

レギュラーミルク / 低脂肪ミルク / 豆乳 / プレーンヨーグルト / フルーツヨーグルト / 低脂肪ヨーグルト

Bakeries 5 Choices:

パンを5つお選びください:

Croissant / Pain Au Chocolat / Fruit Danish / Pecan Nut Danish / Low Fat Pumpkin Muffin

White Toast / Brown Toast / Pumpkin Loaf Bread / Baguette / Sourdough

クロワッサン / パン・オ・ショコラ / フルーツデニッシュ / ビーカンナッツのデニッシュ / 低脂肪かぼちゃマフィン

ホワイトトースト / ブラウントースト / かぼちゃのローフブレッド / バゲット / サワードウ

Gluten free bread available on request

Served with butter, honey and jam. Please choose from the following: Strawberry, Raspberry, Blueberry and Marmalade.

グルテンフリーブレッドのリクエストも可能です。

バター/はちみつ/イチゴジャム、ラズベリージャム、ブルーベリージャム、マーマレードよりお選びいただけます。

Coffee or Tea Choices:

お飲み物をお選びください:

Coffee / TWG Tea / Decaffeinated Coffee

コーヒー / TWG Tea 紅茶セレクション / カフェインレスコーヒー

JAPANESE SET | 和朝食



¥5,200

Seasonal Small Bowls

季節の小鉢

Chilled Tofu

冷奴

Seasonal Grilled Fish and Dashimaki

季節の焼き魚とだし巻き

Simmered Assorted Seasonal Vegetables

季節野菜の炊き合わせ

Japanese Miso Soup of the Day

本日のお味噌汁

Steamed Rice or Rice Porridge

ごはん 又は おかゆ

Japanese Pickles, Natto and Dried Seaweed

香の物、納豆、海苔

Sliced Fruits

スライスフルーツ

Japanese Green Tea

日本茶

BREAKFAST SET | 朝食セット

Served from 6:30 a.m. to 11:00 p.m. 6:30から23:00までご用意しています

CONTINENTAL BREAKFAST | コンチネンタルブレックファースト



¥3,800

Sliced Fruits

スライスフルーツ

Freshly Squeezed Juice Choices:

フレッシュジュースをお選びください:

Orange / Grapefruit / Carrot

オレンジ / グレープフルーツ / キャロット

Cereal Choices:

シリアルをお選びください:

Rice Crispies / Corn Flakes / Oats / All Bran / Organic Granola / Coco Pops

ライスクリスプ / コーンフレーク / オーツ麦 / オールブラン / オーガニックグラノーラ / ココポップ

Milk or Yoghurt Choices:

ミルク 又は ヨーグルトをお選びください:

Full Cream Milk / Low Fat Milk / Soy Milk / Plain Yoghurt / Fruit Yoghurt / Low Fat Yoghurt

レギュラーミルク / 低脂肪ミルク / 豆乳 / プレーンヨーグルト / フルーツヨーグルト / 低脂肪ヨーグルト

Bakeries 5 Choices:

パンを5つお選びください:

Croissant / Pain Au Chocolat / Fruit Danish / Pecan Nut Danish / Low Fat Pumpkin Muffin

White Toast / Brown Toast / Pumpkin Loaf Bread / Baguette / Sourdough

クロワッサン / パン・オ・ショコラ / フルーツデニッシュ / ピーカンナッツのデニッシュ / 低脂肪かぼちゃマフィン

ホワイトトースト / ブラウントースト / かぼちゃのローフブレッド / バゲット / サワードゥ

Gluten free bread available on request

Served with butter, honey and jam. Please choose from the following: Strawberry, Raspberry, Blueberry and Marmalade.

グルテンフリーブレッドのリクエストも可能でございます。

バター/はちみつ/イチゴジャム、ラズベリージャム、ブルーベリージャム、マーマレードよりお選びいただけます。

Coffee or Tea Choices:

お飲み物をお選びください:

Coffee / TWG Tea / Decaffeinated Coffee

コーヒー / TWG Tea 紅茶セレクション / カフェインレスコーヒー

HEALTHY BREAKFAST | ヘルシーブレックファースト



¥3,900

Sliced Fruits

スライスフルーツ

Egg White Omelet with Seasonal Vegetables

ホワイトオムレツと季節の野菜

Brown Toast, Whole Wheat Roll and Cereal Roll Served with Cream Cheese and Honey

ブラウントースト、全粒粉ロール、シリアルロール クリームチーズとはちみつ添え

Organic Granola

オーガニックグラノーラ

Milk or Yoghurt Choices:

ミルク 又は ヨーグルトをお選びください:

Soy Milk / Low Fat Yoghurt

豆乳 / 低脂肪ヨーグルト

Coffee or Tea Choices:

お飲み物をお選びください:

Coffee / TWG Tea / Japanese Green Tea

コーヒー / TWG Tea 紅茶セレクション / 日本茶

A LA CARTE BREAKFAST | 朝食アラカルト

4

Served from 6:30 a.m. to 11:00 p.m. 6:30から23:00までご用意しています

BREAKFAST A LA CARTE | 朝食アラカルト

Breakfast Pastries Served with Butter, Jam and Honey 3 個 ¥1,500 / 5 個 ¥2,300
朝のペストリーフードにバター、ジャム、はちみつを添えて 3 pieces ¥1,500 / 5 pieces ¥2,300

Bakeries 3 or 5 Choices: Croissant / Pain Au Chocolat / Fruit Danish / Pecan Nut Danish / Low Fat Pumpkin Muffin
パンを3つ 又は 5つお選びください: White Toast / Brown Toast / Pumpkin Loaf Bread / Baguette / Sourdough
クロワッサン / パン・オ・ショコラ / フルーツデニッシュ / ピーカンナッツのデニッシュ / 低脂肪かぼちゃマフィン
ホワイトトースト / ブラウントースト / かぼちゃのローフブレッド / バゲット / サワードゥ
Gluten free bread available on request
Served with butter, honey and jam. Please choose from the following : Strawberry, Raspberry, Blueberry and Marmalade.
グルテンフリーブレッドのリクエストも可能です。
バター/はちみつ/イチゴジャム、ラズベリージャム、ブルーベリージャム、マーマレードよりお選びいただけます。

Assorted Sliced Fruits スライスフルーツの盛り合わせ  ¥3,100

Fresh Fruit Salad フレッシュフルーツサラダ  ¥1,900

Fruit Compotes (Pear, Peach or Apple) ¥1,100
フルーツコンポート (洋梨、桃 又は リンゴ)

Cereal ¥1,400

シリアル
Cereal Choices: Rice Crispies / Corn Flakes / Oats / All Bran / Organic Granola / Coco Pops
シリアルをお選びください: ライスクリスプ / コーンフレーク / オーツ麦 / オールブラン / オーガニックグラノーラ / ココポップ
Milk or Yoghurt Choices: Full Cream Milk / Low Fat Milk / Soy Milk / Plain Yoghurt / Fruit Yoghurt / Low Fat Yoghurt
ミルク 又は ヨーグルトをお選びください: レギュラーミルク / 低脂肪ミルク / 豆乳 / プレーンヨーグルト / フルーツヨーグルト / 低脂肪ヨーグルト

Yoghurt with Berries  ¥1,100
Plain Yoghurt, Fruit Yoghurt or Low Fat Yoghurt
ヨーグルト ベリーを添えて
プレーンヨーグルト、フルーツヨーグルト 又は 低脂肪ヨーグルト
Plant based coconut yoghurt available as a substitute for an additional ¥400
植物性コナッツヨーグルト (追加料金 400円)

Charcuterie Board ¥3,600

Salami, Cured Ham, Cooked Ham and Smoked Chicken with Hummus and Assorted Breads
シャルキュトリボード
サラミ、生ハム、ハム、スモークチキン、フムス、ブレッド

Hot Oatmeal Porridge with Honey, Raisins and Okinawan Black Sugar  ¥1,200
オートミール はちみつ、レーズンと沖縄県産黒糖

Fluffy Pancakes  ¥2,400
Maple Syrup, Whipped Cream and Berry Sauce
パンケーキ
メープルシロップ、ホイップクリーム、ベリーソース

Brioche French Toast  ¥2,300
Maple Syrup, Whipped Cream and Berry Sauce
ブリオッシュのフレンチトースト
メープルシロップ、ホイップクリーム、ベリーソース

Toasted Waffles  ¥2,300
Maple Syrup, Whipped Cream and Berry Sauce
ワッフル
メープルシロップ、ホイップクリーム、ベリーソース

A LA CARTE BREAKFAST | 朝食アラカルト

5

Served from 6:30 a.m. to 11:00 p.m. 6:30から23:00までご用意しています

EGG SPECIALTIES | 玉子料理

 ¥2,700

Egg Prepared to Your Preference :

玉子料理をお好きなスタイルで :

Choose 3 accompaniments:

付け合わせを3種類お選びください :

Sunny Side Up / Over Easy / Scrambled / Poached / Boiled / Omelet / Egg White Omelet

目玉焼き / 両面焼き / スクランプルエッグ / ポーチドエッグ / ゆで玉子 / オムレツ / ホワイトオムレツ

Bacon / Pork Sausage / Hash Brown / Roasted Domestic Cherry Tomatoes

Sautéed Mixed Japanese Mushrooms / Baked Beans

ベーコン / ポークソーセージ / ハッシュブラウン / チェリートマトのロースト / キノコのソテー / ベイクドビーンズ

(Omelet) Cooked with your choice :

Bacon / Shrimp with Marinade Coriander / Spinach / Tomato / Crab Flakes / Cheese

オムレツの場合、お好みの具材をお選びください : ベーコン / エビパクチー / ホウレン草 / トマト / かにのほぐし身 / チーズ

ASIAN SPECIALTIES | アジア料理

Rice Congee (Plain or Chicken)

Century Egg, Ginger, Spring Onion, Pickles and Crispy Dough

中華粥 (プレーン 又は チキン)

ピータン、生姜、ネギ、お漬物、揚げパン

  ¥2,100

Vegan Tonkotsu Style Ramen

ヴィーガン豚骨風ラーメン

   ¥2,900

Two Onigiri served with Miso Soup and Japanese Pickles

(Salmon, Shiso)

朝のおにぎり(2つ)、お味噌汁と香の物

(鮭、紫蘇)

  ¥1,450

A LA CARTE | アラカルト

6

Served from 6:30 a.m. to 11:00 p.m. 6:30から23:00までご用意しています

APPETIZERS | 前菜

- Charcuterie Board ¥3,600
Salami, Cured Ham, Cooked Ham and Smoked Chicken with Hummus and Assorted Breads
シャルキュトリボード
サラミ、生ハム、ハム、スモークチキン、フムス、ブレッド
- NOKA Roast & Grill's Seasonal Greens and Vegetable Salad with House Dressing     ¥2,600
ノカ ロースト & グリル 季節野菜とグリーンサラダ ハウズドレッシング
- Caesar Salad  ¥2,700
Parmesan Shavings, Croutons and Bacon Crisps
シーザーサラダ
パルメザン、クルトンとベーコンクリスプ
- Add Japanese Chicken Breast ¥850
追加トッピング 国産鶏の胸肉
- Salmon Gravlax Salad with Pumpernickel  ¥3,100
サーモングラバックスサラダ
プンパニッケル
- NOKA Roast & Grill Cheese Platter   ¥3,100
ノカ ロースト & グリル チーズプラッター

※All salads may be ordered as a main dish with an additional charges of ¥ 750
※すべてのサラダは追加料金750 円で大きいサイズをご用意いたします。

SOUP | スープ

- Soup of the Day    ¥1,500
本日のスープ
- French Onion Soup Au Gratin  ¥1,800
フレンチオニオングラタンスープ
- Miso Soup with Kyushu Kirishima Black Pork and Vegetables  ¥1,500
霧島黒豚を使った豚汁

A LA CARTE | アラカルト

Served from 6:30 a.m. to 11:00 p.m. 6:30から23:00までご用意しています

MAIN DISH | メインディッシュ

Roasted Seasonal Fish
季節の鮮魚のロースト



 ¥3,950

Roasted Wakayama Mikan Chicken Breast
紀の国みかんどりの胸肉のロースト



 ¥4,050

Grilled Australian Lamb Chops (2 pieces)
オーストラリア産ラムチョップのグリル(2本)



 ¥4,650

Japanese Beef Tenderloin Steak
国産牛テンダーロインのステーキ


 150g ¥9,100 / 300g ¥15,900

Grilled Japanese Kuroge Wagyu Sirloin
国産黒毛和牛サーロインのグリル


 150g ¥9,100 / 300g ¥15,900

Japanese Beef Tenderloin 150g and Kuroge Wagyu Sirloin 150g Combination
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


 ¥16,200

Fire-roasted Vegetable Harvest
グリル野菜のプラッター




 ¥2,700

※ Each main dish is served with one vegetable, one potato dish and one sauce of your preference.

※メイン料理と一緒に下記の中から好きな野菜料理、ポテト料理、ソースを1つずつお選びいただけます。

VEGETABLE | 野菜料理

Roasted Seasonal Vegetables
季節野菜のロースト

Steamed Broccoli and Roasted Tomatoes
ブロッコリーとローストトマト

POTATO | ポテト料理

French Fries
フライドポテト

Mashed Potatoes
マッシュポテト

SAUCE | ソース

Mustard Sauce
マスタードソース

Red Wine Sauce
赤ワインソース

Salsa Verde   
サルサヴェルデ

A LA CARTE | アラカルト

Served from 6:30 a.m. to 11:00 p.m. 6:30から23:00までご用意しています

BURGERS AND SANDWICHES | バーガーとサンドウィッチ

NOKA Roast & Grill 200g Wagyu, Cheese and Bacon Burger

 ¥4,150

Bacon, Cheddar, Tomatoes and Pickles

ノカ ロースト & グリル シグネチャー和牛バーガー200g

ベーコン、チェダーチーズ、トマト、ピクルス

Add Fried Egg

¥550

追加トッピング 目玉焼き

Club Sandwich

 ¥3,300

Smoked Chicken, Bacon, Thin Omelet, Tomatoes and Lettuce

クラブハウスサンドウィッチ

スモークチキン、ベーコン、玉子、トマト、レタス

Vegan Burger

  ¥3,750

Soy Meat Patty, Vegan Cheese, Lettuce, Tomato, Avocado, Vegan Remoulade Style Dressing

ヴィーガンバーガー

大豆ミートパティ、ヴィーガンチーズ、レタス、トマト、アボカド、ヴィーガントルタルソース

※All burgers and sandwiches are served with french fries.

※全てのバーガーとサンドウィッチにはフライドポテトが付いています。

PASTA | パスタ

NOKA Roast & Grill Spaghetti Bolognese

 ¥3,700

Bolognese (Wagyu and Pork from Hyogo Prefecture), Basil, Tomatoes and Cheese

ノカ ロースト & グリル ボロネーゼスパゲティ

兵庫県産和牛と豚のボロネーゼ、バジル、トマト、チーズ

Penne Pasta Arrabbiata

   ¥2,300

ペンネパスタ アラビアータ

NOKA Roast & Grill Original Lasagna with Truffle Bechamel

 ¥3,300

(Wagyu and Pork from Hyogo Prefecture)

ノカ ロースト & グリル オリジナルラザニア トリュフ入りベシャメルソース

(兵庫県産和牛 豚 使用)

A LA CARTE | アラカルト

Served from 6:30 a.m. to 11:00 p.m. 6:30から23:00までご用意しています

ASIAN SPECIALTIES | アジア料理

- Kuroge Wagyu Steak Donburi  ¥5,700
Miso Soup and Pickled Vegetables
黒毛和牛のステーキ丼セット
味噌汁、香の物
- NOKA Roast & Grill Seafood Curry  ¥3,950
ノカ ロースト & グリル シーフードカレー
- Pork Katsu Donburi  ¥3,000
Miso Soup and Pickled Vegetables
豚カツ丼セット
味噌汁、香の物
- Kyushu Kirishima Black Pork Kakuni Donburi  ¥3,100
Miso Soup and Pickled Vegetables
霧島黒豚角煮丼セット
味噌汁、香の物
- Vegan Tonkotsu Style Ramen    ¥2,900
ヴィーガン豚骨風ラーメン
- Rice Congee (Plain or Chicken)   ¥2,100
Century Egg, Ginger, Spring Onion, Pickles and Crispy Dough
中華粥 (プレーン 又は チキン)
ピータン、生姜、ネギ、お漬物、揚げパン

LIGHT MEALS | 軽食

- Spicy Fried Chicken Wings with Sriracha Mayonnaise Dip  ¥2,300
スパイシーフライドチキンウィング シラチャーマヨネーズディップ
- Vegetable Tortilla Wrap with Crispy Falafel Croquettes    ¥2,400
Hummus, Avocado, Bell Pepper, Cucumber, Lettuce, Dried Tomatoes
野菜のトルティーヤラップとファラフェル
フムス、アボカド、パプリカ、キュウリ、レタス、ドライトマト
- Kansai Style Udon  ¥2,200
関西風うどん

A LA CARTE | アラカルト

Served from 6:30 a.m. to 11:00 p.m. 6:30から23:00までご用意しています

SIDE DISH | サイドディッシュ

Steamed Rice or Rice Porridge

ライス 又は お粥

    ¥750

Bacon, Pork Sausage, Chicken Sausage or Ham

ベーコン、ポークソーセージ、チキンソーセージ 又は ハム

 ¥1,150

Baked Beans

ベイクドビーンズ

    ¥1,050

Hash Brown, French Fries or Potato Wedges

ハッシュブラウン、フライドポテト 又は ポテトウェッジ

¥1,050

Sautéed Mushrooms or Herb Roasted Tomatoes

キノコのソテー 又は ハーブローストトマト

    ¥1,050

Seasonal Garden Salad

グリーンサラダ

   ¥1,150

Dressing Choices:

ドレッシングをお選びください:

Herb Vinaigrette / Sesame Dressing / Extra Virgin Olive Oil with fresh lemon available for Halal guests

ハーブビネグレット / 胡麻ドレッシング

Vegetables 3 Choices:

野菜を3種類お選びください:

Tomatoes / Cucumber / Corn / Bell Pepper / Carrot / Onion

トマト / キュウリ / コーン / パプリカ / キャロット / オニオン

DESSERTS | デザート

Assorted Sliced Fruits

スライスフルーツの盛り合わせ

    ¥3,100

Baked Cheesecake with Seasonal Fruits, Raspberry Ice Cream

ベイクドチーズケーキ 季節のフルーツ、ラズベリーアイスクリーム添え

¥1,650

Classic Tiramisu with Chocolate Crumble, Chocolate Ice Cream

クラシック ティラミス チョコレートクランブルとチョコレートアイスクリーム

 ¥1,650

Ice Cream by the Scoop

Vanilla, Chocolate or Strawberry

アイスクリーム

バニラ、チョコレート 又は ストロベリー

  ¥650

NOKA Roast & Grill Cheese Platter

ノカ ロースト & グリル チーズブラッター

  ¥3,100

A LA CARTE | アラカルト

Served from 6:30 a.m. to 11:00 p.m. 6:30から23:00までご用意しています

NOKA Roast & Grill SIGNATURE DESSERT

ノカ ロースト&グリル シグネチャーデザート

“WA NO KA”

Uji Matcha Mousse / Yuzu Cream / Wasanbon Brown Rice Crispy Meringue

“和乃香”

宇治抹茶ムース、柚子クリーム、和三盆玄米クリスピーメレンゲ



¥1,650

Mousse cake filled with a molasses jelly and yuzu cream, allowing you to savour a distinct Japanese aroma.

Served with a kumquat compote, brown rice and fragrant “Wasanbon” Japanese sugar meringue.

黒蜜のジュレと柚子クリームを宇治抹茶で包んだ、和の香りが楽しめる口当たりの良いムースケーキ。
和三盆を使用した香ばしい香りの玄米メレンゲと金柑のコンポートと共にお召し上がりください。



MUSLIM FRIENDLY MENU | ムスリムフレンドリーメニュー

Served from 6:30 a.m. to 11:00 p.m. 6:30から23:00までご用意しています

Soup of the Day 本日のスープ	  	¥1,500
Fire-roasted Vegetable Harvest グリル野菜のプラッター	  	¥2,700
Penne Pasta Arrabbiata ペンネパスタ アラビアータ	  	¥2,300
Vegan Tonkotsu Style Ramen ヴィーガン豚骨風ラーメン	  	¥2,900
Roasted Seasonal Fish 季節の鮮魚のロースト	 	¥3,950
Grilled Australian Lamb Chops (2 pieces) オーストラリア産ラムチョップのグリル(2本)	 	¥4,650
White Pitaya Bowl ホワイトピタヤボウル	   	¥2,900
NOKA Roast & Grill Cheese Platter ノカ ロースト & グリル チーズプラッター	 	¥3,100
Ice Cream by the Scoop Vanilla, Chocolate or Strawberry アイスクリーム バニラ、チョコレート 又は ストロベリー	 	¥650
Assorted Sliced Fruits スライスフルーツの盛り合わせ	   	¥3,100

FLEXIBLE DINING | フレキシブルダイニング

Introducing versatile and nutritionally balanced dishes, available at any time

いつでもお召し上がりいただける栄養バランスのとれたお料理をご用意しています

ANYTIME PLATE | オールデイ プレート


 ¥2,900

White Pitaya Bowl

Pitaya, also known as dragon fruit, is rich in vitamin C and antioxidants, which are said to promote healthy skin and have anti-aging benefits. This nutritious and wholesome bowl is served with seasonal fruits, protein packed granola, coconut yoghurt and Okinawan Black Sugar. Remove the granola for a gluten-free option. Enjoy this delicious and health-conscious treat!

ホワイトピタヤボウル

「ピタヤ（別名ドラゴンフルーツ）」に豊富に含まれるビタミンCや抗酸化物質は、美肌やアンチエイジングに効果があるとされています。季節のフルーツ、グラノーラ、ココナッツヨーグルト、沖縄県産黒糖を合わせた、栄養たっぷりのヘルシーフードです。グラノーラを取り除くことで、グルテンフリーにも対応可能。美味しくて身体にやさしい一品を、ぜひお楽しみください。



NOURISH BOWL | ヘルシーボウル

Vegan Tonkotsu Style Ramen


 ¥2,900

We've recreated a rich and flavourful Tonkotsu-style broth by bringing out the natural umami of vegetables. Made with high-protein soy for a satisfying meal, this ramen contains no meat or animal-derived ingredients whatsoever. It's a healthy, low-calorie option that's gentle on your body and kind to the planet. Enjoy a bowl that's as delicious as it is sustainable.

ヴィーガン豚骨風ラーメン

野菜の旨味を活かし、濃厚でコク深い豚骨風スープを再現しました。高たんぱくな大豆を使用し、満足感がありながらも肉類など動物由来の食材は一切使用しておりません。カロリー控えめで身体にもやさしいヘルシーなラーメンです。地球環境にも配慮した一杯を是非ご賞味ください。



Served from 11:00 p.m. to 6:30 a.m. 23:00から6:30までご用意しています

APPETIZERS | 前菜

NOKA Roast & Grill's Seasonal Greens and Vegetable Salad with House Dressing
ノカ ロースト&グリル 季節野菜とグリーンサラダ ハウストレッシング

 ¥2,600

Caesar Salad
Parmesan Shavings, Croutons and Bacon Crisps
シーザーサラダ
パルメザン、クルトンとベーコンクリスプ

 ¥2,700

NOKA Roast & Grill Cheese Platter
ノカ ロースト&グリル チーズプラッター

 ¥3,100

SOUP | スープ

Miso Soup with Kyushu Kirishima Black Pork and Vegetables
霧島黒豚を使った豚汁

 ¥1,500

BURGERS AND SANDWICHES | バーガーとサンドウィッチ

NOKA Roast & Grill 200g Wagyu, Cheese and Bacon Burger
Bacon, Cheddar, Tomatoes and Pickles
ノカ ロースト & グリル シグネチャー和牛バーガー200g
ベーコン、チェダーチーズ、トマト、ビクルス

 ¥4,150

Add Fried Egg

¥550

追加トッピング 目玉焼き

Club Sandwich
Smoked Chicken, Bacon, Thin Omelet, Tomatoes and Lettuce
クラブハウスサンドウィッチ
スモークチキン、ベーコン、玉子、トマト、レタス

 ¥3,300

※Burger and sandwich are served with french fries.
※バーガーとサンドウィッチにはフライドポテトが付いています。

LIGHT MEALS | 軽食

Vegetable Tortilla Wrap with Crispy Falafel Croquettes
Hummus, Avocado, Bell Pepper, Cucumber, Lettuce, Dried Tomatoes
野菜のトルティーヤラップとファラフェル
フムス、アボカド、パプリカ、キュウリ、レタス、ドライトマト

 ¥2,400

Spicy Fried Chicken Wings with Sriracha Mayonnaise Dip
スパイシーフライドチキンウィング シラチャーマヨネーズディップ

 ¥2,300

MAIN | メイン

NOKA Roast & Grill Seafood Curry
ノカ ロースト&グリル シーフードカレー

 ¥3,950

Pork Katsu Donburi
Miso Soup and Pickled Vegetables
豚カツ丼セット
味噌汁、香の物

 ¥3,000

NOKA Roast & Grill Spaghetti Bolognese
Bolognese (Wagyu and Pork from Hyogo Prefecture), Basil, Tomatoes and Cheese
ノカ ロースト&グリル ボロネーズパゲティ
兵庫県産和牛と豚のボロネーゼ、バジル、トマト、チーズ

 ¥3,700

Served from 11:00 p.m. to 6:30 a.m. 23:00から6:30までご用意しています

AMERICAN BREAKFAST | アメリカンブレイクファースト

¥4,900

Sliced Fruits

スライスフルーツ

Pork Sausage, Hash Brown and Roasted Cherry Tomatoes

ポークソーセージ、ハッシュブラウン、チェリートマトのロースト

Egg Prepared to Your Preference:

玉子料理をお好きなスタイルで:

Sunny Side Up / Over Easy / Scrambled / Poached / Boiled / Plain Omelet

目玉焼き / 両面焼き / スクランブルエッグ / ポーチドエッグ / ゆで玉子 / プレーンオムレツ

Freshly Squeezed Juice Choices:

フレッシュジュースをお選びください:

Orange / Grapefruit / Carrot

オレンジ / グレープフルーツ / キャロット

Cereal Choices:

シリアルをお選びください:

Rice Crispies / Corn Flakes / Oats / All Bran / Organic Granola / Coco Pops

ライスクリスプ / コーンフレーク / オーツ麦 / オールブラン / オーガニックグラノーラ / ココポップ

Milk or Yoghurt Choices:

ミルク 又は ヨーグルトをお選びください:

Full Cream Milk / Low Fat Milk / Soy Milk / Plain Yoghurt / Fruit Yoghurt / Low Fat Yoghurt

レギュラーミルク / 低脂肪ミルク / 豆乳 / プレーンヨーグルト / フルーツヨーグルト / 低脂肪ヨーグルト

Bakeries 5 Choices:

パンを5つお選びください:

Croissant / Pain Au Chocolat / Fruit Danish / Pecan Nut Danish / Low Fat Pumpkin Muffin

White Toast / Brown Toast / Pumpkin Loaf Bread / Baguette / Sourdough

クロワッサン / パン・オ・ショコラ / フルーツデニッシュ / ビーカンナッツのデニッシュ / 低脂肪かぼちゃマフィン

ホワイトトースト / ブラウントースト / かぼちゃのローフブレッド / バゲット / サワードゥ

Gluten free bread available on request

Served with butter, honey and jam. Please choose from the following : Strawberry, Raspberry, Blueberry and Marmalade.

グルテンフリーブレッドのリクエストも可能でございます。

バター/はちみつ/イチゴジャム、ラズベリージャム、ブルーベリージャム、マーマレードよりお選びいただけます。

Coffee or Tea Choices:

お飲み物をお選びください:

Coffee / TWG Tea / Decaffeinated Coffee

コーヒー / TWG Tea 紅茶セレクション / カフェインレスコーヒー

DESSERTS | デザート

Assorted Sliced Fruits

スライスフルーツの盛り合わせ

 ¥3,100

Ice Cream by the Scoop

Vanilla, Chocolate or Strawberry

アイスクリーム

バニラ、チョコレート 又は ストロベリー

 ¥650

FLEXIBLE DINING | フレキシブルダイニング

Introducing versatile and nutritionally balanced dishes, available at any time

いつでもお召し上がりいただける栄養バランスのとれたお料理をご用意しています

ANYTIME PLATE | オールデイ プレート

 ¥2,900

White Pitaya Bowl

Pitaya, also known as dragon fruit, is rich in vitamin C and antioxidants, which are said to promote healthy skin and have anti-aging benefits. This nutritious and wholesome bowl is served with seasonal fruits, protein packed granola, coconut yoghurt and Okinawan Black Sugar. Remove the granola for a gluten-free option. Enjoy this delicious and health-conscious treat!

ホワイトピタヤボウル

「ピタヤ（別名ドラゴンフルーツ）」に豊富に含まれるビタミンCや抗酸化物質は、美肌やアンチエイジングに効果があるとされています。季節のフルーツ、グラノーラ、ココナッツヨーグルト、沖縄県産黒糖を合わせた、栄養たっぷりのヘルシーフードです。グラノーラを取り除くことで、グルテンフリーにも対応可能。美味しくて身体にやさしい一品を、ぜひお楽しみください。



NOURISH BOWL | ヘルシーボウル

Vegan Tonkotsu Style Ramen

 ¥2,900

We've recreated a rich and flavourful Tonkotsu-style broth by bringing out the natural umami of vegetables. Made with high-protein soy for a satisfying meal, this ramen contains no meat or animal-derived ingredients whatsoever. It's a healthy, low-calorie option that's gentle on your body and kind to the planet. Enjoy a bowl that's as delicious as it is sustainable.

ヴィーガン豚骨風ラーメン

野菜の旨味を活かし、濃厚でコク深い豚骨風スープを再現しました。高たんぱくな大豆を使用し、満足感がありながらも肉類など動物由来の食材は一切使用しておりません。カロリー控えめで身体にもやさしいヘルシーなラーメンです。地球環境にも配慮した一杯を是非ご賞味ください。

