



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

最高級の地元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, flavorful dishes created from local sources, seasonal ingredients through our network of conscientious 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

A LA CARTE | アラカルト

APPETIZERS | 前 菜

Charcuterie Board

Salami, Cured Ham, Cooked Ham and Smoked Chicken
with Hummus and assorted breads

シャルキュトリーボード

サラミ、生ハム、ハム、 スモークチキン、フムス、ブレッド

¥4,000

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 ハウスドレッシング

¥2,300

Caesar Salad

Parmesan Shavings, Croutons and Bacon Crisps

シーザーサラダ

パルメザン、クルトン、 ベーコンクリスプ

¥2,500

Add - Grilled Chicken

追加トッピング - グリルチキン

¥600

Salmon Gravlax Salad with Pumpernickel

サーモングラバックスサラダ プンパニックル

¥3,400

※ 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

本日のスープ

¥1,300

French Onion Soup Au Gratin

フレンチオニオングラタンスープ

¥1,500

Miso Soup with Black Pork and Vegetables

黒豚を使った豚汁

¥1,300

MAIN DISH | メ イ ン デ ィ ッ シ ュ

Roasted Seasonal Fish

季節の鮮魚のロースト

¥3,900

Roasted Wakayama Mikan Chicken Breast

紀の国みかんどりの胸肉のロースト

¥3,700

Japanese Beef Tenderloin Steak

国産牛テンダーロインのステーキ

150g ¥7,500 / 300g ¥15,000

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

Fire - Roasted Vegetable Harvest

グリル野菜のブラッター

¥3,000

※ Each main dish is served with one vegetable dish, potato dish and 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、 ソースを一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

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。
Food allergies and food intolerance
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
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。
All rice items are locally produced.
米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

PASTA | パスタ

NOKA Roast & Grill Spaghetti

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

ノカ ロースト&グリル ポ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



¥2,900

Penne Arrabbiata

ペンネパスタ アラビアータ



¥2,000

BURGERS AND SANDWICHES | バーガーとサンドウィッチ

NOKA Roast & Grill 200g Wagyu Burger

Bacon, Cheddar, Tomato 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



¥4,150

Add – Fried Egg

追加トッピング – 目玉焼き

¥400

Club Sandwich

Smoked Chicken, Bacon, Thin Omelet, Tomato 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

Vegan Burger

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、ヴィーガンタルタルソース



¥3,700

※ 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。

ASIAN SPECIALTIES | アジア料理

Kuroge Wagyu Steak Donburi

Miso Soup and Pickled Vegetables

黒毛和牛のステーキ丼セット

味噌汁、香の物



¥5,700

NOKA Roast & Grill Seafood Curry

ノカ ロースト&グリル シーフードカレー



¥2,800

Pork Katsu Donburi

Miso Soup and Pickled Vegetables

豚カツ丼セット

味噌汁、香の物



¥2,800

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



¥2,300

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



¥1,900

Kansai Style Udon

関西風うどん



¥1,800

French Fries

フライドポテト

¥800

Two Onigiri served with Japanese Pickles

(Salmon and Shiso)

おにぎり(鮭、紫蘇)と香の物



¥1,400

Rice Cracker and Mixed Nuts

おかきとミックスナッツ盛り合わせ

¥600

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。

Food allergies and food intolerance

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
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。

All rice items are locally produced.
米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

CAKE SET | ケーキセット

¥2,000

SCONE SET | スコーンセット

Plain Scone and Seasonal Scone with Jam and Butter
プレーンスコーンと季節のスコーン ジャムとバター添え
¥1,800

InterContinental Osaka Special Blend Coffee or Selection of TWG Tea
と一緒にオリジナルコーヒーまたは、TWG Tea セレクションからお選びください。

For an additional 550 yen, you can enjoy a seasonal drink and a Matcha Latte.
季節限定ドリンクと抹茶ラテは、+550 円でお選びいただけます。

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、和三盆クリスピーメレンゲ



¥1,600

Mousse cake filled with a molasses jelly and yuzu cream,
it allows you to savour a distinct Japanese aroma.
Served with a kumquat compote, brown rice and fragrant
with “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玄米メレンゲと
金柑のコンポートと共に召し上がりください。



DESSERTS | デザート

Assorted Sliced Fruits

スライスフルーツの盛り合わせ



¥2,700

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

¥1,600

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



¥1,600

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



¥600

Affogato

アフオガード



¥1,100

Alfonso Tea Affogato

アルフォンソティーアフオガード



¥1,100

NOKA Roast & Grill Cheese Platter

ノカ ロースト&グリル チーズプラッター



¥3,900

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。
Food allergies and food intolerance

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
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。

All rice items are locally produced.
米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

BEVERAGE | お飲み物

SEASONAL DRINK | 季節限定ドリンク

Golden Breeze ゴールドブリーズ	¥1,550
Summer Blossom サマーブロッサム	¥1,550
Sea Glass シーグラス	¥1,550

COFFEE | コーヒー

Coffee (Hot / Iced) コーヒー (ホット / アイス)	¥1,200
Decaffeinated Coffee カフェインレスコーヒー	¥1,200
Espresso エスプレッソ	¥1,200
Caffè Macchiato カフェマッキャート	¥1,200
Caffè Latte (Hot / Iced) カフェラテ (ホット / アイス)	¥1,200
Cappuccino カプチーノ	¥1,200
Blended Chocolate Milk (Hot / Iced) チョコレートミルク (ホット / アイス)	¥1,200

SELECTION OF TWG Tea | TWG Tea セレクション

Today's Recommended Tea 本日おすすめのティー	¥1,200
InterContinental Osaka Original Blend インターコンチネンタルホテル大阪 オリジナルブレンド	¥1,200
InterContinental Beppu Original Blend インターコンチネンタルホテル別府 オリジナルブレンド	¥1,200
French Earl Grey フレンチアールグレイ	¥1,200
English Breakfast (Hot / Iced) イングリッシュブレックファースト (ホット / アイス)	¥1,200
Royal Darjeeling ロイヤルダーズリン	¥1,200
Vanilla Bourbon バニラブルボン	¥1,200
Chamomile カモミール	¥1,200
Mint ミント	¥1,200
Jasmine Queen ジャスミンクイーン	¥1,200
Emperor Sencha エンペラー煎茶	¥1,200
Oolong Prestige ウーロンプレステージ	¥1,200

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。
Food allergies and food intolerance

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
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。

SPECIAL DRINK | スペシャルドリンク

Peach Mango Iced Tea ピーチマンゴーアイスティー	¥1,200
Matcha Latte (Hot / Iced) 抹茶ラテ (ホット / アイス)	¥1,500

JUICE AND SOFT DRINKS | ジュースとソフトドリンク

Sakuragawa Cider 桜川サイダー	¥950
Kirin Lemon キリンレモン	¥950
Coca Cola / Coca Cola Zero コカ コーラ / コカ コーラ ゼロ	¥950
Tonic Water トニックウォーター	¥950
Iced Oolong Tea アイスウーロン茶	¥900
Fresh Squeezed Orange Juice フレッシュオレンジジュース	¥1,300
Fresh Squeezed Grapefruit Juice フレッシュグレープフルーツジュース	¥1,300
WAKAYAMA Mikan Juice 和歌山県 伊藤農園 みかんジュース	¥980
NAGANO Apple Juice 長野県 安曇野 りんごジュース	¥950
Pineapple Juice (Marukai) パイナップルジュース	¥980
Cranberry Juice (Del Monte) クランベリージュース	¥950
Tomato Juice (Del Monte) トマトジュース	¥950

MINERAL WATER | ミネラルウォーター

San Pellegrino 500ml サンペレグリーノ	¥1,050
Perrier 330ml ペリエ	¥950
Acqua Panna 500ml アクア パンナ	¥1,000

CHAMPAGNE AND SPARKLING |
シャンパーニュとスパークリング

Louis Roederer Collection ルイ ロデレール コレクション	Glass ¥3,900 / Half Bottle ¥15,000 / Bottle ¥23,000
N.V. Pommery Apanage Blanc de Blancs ボメリー アパナージュ ブランド ブラン	Glass ¥4,500
N.V. Gancia Grand Reale Brut ガンチア グラン レアレ ブリュット	Glass ¥2,000 / Bottle ¥10,500

WINE SELECTION | ワイン セレクション

WHITE WINE | 白ワイン

Chateau du Barail Bordeaux Blanc France シャトー デュ バライユ ボルドー ブラン フランス	Glass ¥1,700 / Bottle ¥10,000
Cline Seven Ranchlands Sauvignon Blanc U.S.A クライン セブン ランチランズ ソーヴィニヨン ブラン アメリカ	Glass ¥2,400 / Bottle ¥14,000
Famille Hugel Riesling Estate France ファミーユ フューゲル リースリング エステート フランス	Glass ¥3,500 / Bottle ¥21,000
Domaine Vocoret et Fils Chablis Vieilles Vignes France ドメーヌ ヴォコレ エフィス シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ フランス	Glass ¥4,200 / Bottle ¥25,000

RED WINE | 赤ワイン

Chateau Promis Bordeaux France シャトー プロミ ボルドー フランス	Glass ¥1,700 / Bottle ¥10,000
Cline Seven Ranchlands Cabernet Sauvignon U.S.A クライン セブン ランチランズ カベルネ ソーヴィニヨン アメリカ	Glass ¥2,800 / Bottle ¥16,500
E. Guigal Saint-Joseph Rouge France E. ギガル サン ジョセフ ルージュ フランス	Glass ¥3,500 / Bottle ¥21,000
Faiveley Mercurey Vieilles Vignes France フェヴレ メルクュレ ヴィエイユ ヴィーニュ フランス	Glass ¥4,200 / Bottle ¥25,000

BEER | ビール

DRAFT BEER | 生ビール

Asahi Super Dry Draft アサヒ スーパードライ ドラフト	Medium ¥1,600 Large ¥2,300
---	-------------------------------

BOTTLE BEER | ボトルビール

Sapporo Yebisu 334ml サッポロ エビス	Bottle ¥1,400
Suntory Premium Malts 334ml サントリー プレミアムモルツ	Bottle ¥1,400
Heineken 330ml ハイネケン	Bottle ¥1,400
Guinness Extra Stout 330ml ギネス エクストラスタウト	Bottle ¥1,600

NON ALCOHOLIC BEER | ノンアルコールビール

Asahi Dry ZERO 334ml アサヒ ドライゼロ	Bottle ¥1,100
-----------------------------------	---------------

COCKTAIL | カクテル

CHAMPAGNE | シャンパーニュ

Mimosa ミモザ	Orange Juice	¥3,100
Kir Royal キール ロワイヤル	Cream de Cassis	¥3,100
Bellini ベリーニ	Peach Juice / Grenadine Syrup	¥3,100

GIN | ジン

Gin & Tonic ジン トニック	Fresh Lime / Tonic Water	¥1,750
------------------------	--------------------------	--------

VODKA | ウォッカ

Screw Driver スクリュードライバー	Orange Juice	¥1,700
Moscow Mule モスコミュール	Fresh Lime / Ginger Ale	¥1,750

RUM | ラム

Cuba Libre キューバリブレ	Fresh Lime / Coca Cola	¥1,700
-----------------------	------------------------	--------

TEQUILA | テキーラ

Tequila Sunrise テキーラサンライズ	Orange Juice / Grenadine Syrup	¥1,800
------------------------------	--------------------------------	--------

WHISKY | ウイスキー

Mamie Taylor マミーテイラー	Scotch Whisky / Lemon / Ginger Ale	¥1,850
-------------------------	------------------------------------	--------

LIQUEUR | リキュール

Cassis Soda カンスソーダ	Cream de Cassis / Fresh Lemon / Soda	¥1,700
Campari Soda カンパリソーダ	Campari / Fresh Lemon / Soda	¥1,700
Spumoni スプモーニ	Campari / Grapefruit Juice / Tonic Water	¥1,700
Fuzzy Navel ファジー ネーブル	Peachtree / Orange Juice	¥1,800
Kahlua Milk カルーアミルク	Kahlua / Milk	¥1,700
Plum Wine 梅酒		¥1,700

BEER | ビール

Shandy Gaff シャンディガフ		¥1,700
Panaché パナシェ		¥1,700

NON ALCOHOLIC COCKTAIL | ノンアルコールカクテル

Shirley Temple シャーリーテンブル	Grenadine Syrup / Fresh Lemon / Ginger Ale	¥1,500
-----------------------------	--	--------

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。
Food allergies and food intolerance
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
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。

W H I S K Y | ウ イ ス キ ー

S I N G L E M A L T W H I S K Y | シ ン グ ル モ ル ト ウ イ ス キ ー

The Glenlivet French Oak Reserve	¥1,800
ザ グレンリヴェット フレンチオーク リザーヴ	
Glenmorangie Original	¥1,800
グレンモーレンジ オリジナル	
Talisker 10 years old	¥1,500
タリスカー 10 年	
Bowmore 12 years old	¥1,900
ボウモア 12 年	

B L E N D E D W H I S K Y | ブ レ ン デ ッ ド ウ イ ス キ ー

Chivas Regal 12 years old	¥1,500
シーバス リーガル 12 年	
Johnnie Walker Double Black Label	¥1,700
ジョニー ウォーカー ダブルブラックラベル	

B O U R B O N W H I S K Y | バ ー ボ ン ウ イ ス キ ー

Maker's Mark 46	¥1,800
メーカーズ マーク 46	
Jack Daniel's Gentleman Jack	¥1,600
ジャック ダニエル ジェントルマンジャック	

J A P A N E S E W H I S K Y | ジ ャ パ ニ ー ズ ウ イ ス キ ー

Yamazaki N. V.	¥3,500
山崎 N.V.	
Yamazaki 12 years old	¥5,000
山崎 12 年	

C O G N A C | コ ニ ャ ッ ク

Remy Martin VSOP	¥1,400
レミー マルタン VSOP	
Hennessy VS	¥1,300
ヘネシー VS	

A R M A G N A C | ア ル マ ニ ャ ッ ク

Maison Gelas Gelas 10 years old	¥1,900
メゾン ジェラス ジェラス 10 年	

S A K E | 日 本 酒

Kubota Senju 300ml	Bottle ¥3,800
久保田 千寿 吟醸 【新潟県 / Niigata】	
Dassai 300ml	Bottle ¥6,200
獺祭 純米大吟醸 45 【山口県 / Yamaguchi】	