
3-60
The Lounge

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, flavorsome 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 ¥4,000
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

NOKA Roast & Grill's Seasonal Greens and Vegetable Salad with House Dressing ¥2,300
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

Caesar Salad ¥2,500
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

Add - Grilled Chicken　追加トッピング - グリルチキン ¥600

Salmon Gravlax Salad with Pumpernickel ¥3,400
サーモングラバラックスサラダ　プンパニッケル

※ 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 ¥1,300
黒豚を使った豚汁

MAIN DISH | メインディッシュ

Roasted Seasonal Fish ¥3,900
季節の鮮魚のロースト

Roasted Wakayama Mikan Chicken Breast ¥3,700
紀の国みかんどりの胸肉のロースト

Japanese Beef Tenderloin Steak 150g ¥7,500 / 300g ¥15,000
国産牛テンダーロインのステーキ

Grilled Japanese Kuroge Wagyu Sirloin 150g ¥9,100 / 300g ¥15,900
国産黒毛和牛サーロインのグリル

Fire - Roasted Vegetable Harvest ¥3,000
グリル野菜のプラッター

※ 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お好きな野菜料理、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 ¥2,900
Bolognese (Wagyu ang 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 Arrabbiata ¥2,000
ペンネパスタ　アラビアータ

BURGERS AND SANDWICHES | バーガーとサンドウィッチ

NOKA Roast & Grill 200g Wagyu Burger ¥4,150
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

Add – Fried Egg　追加トッピング – 目玉焼き ¥400

Club Sandwich ¥3,300
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

Vegan Burger ¥3,700
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

※ 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 ¥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 ¥2,800
ノカ　ロースト&グリル　シーフードカレー

Pork Katsu Donburi ¥2,800
Miso Soup and Pickled Vegetables
豚カツ丼セット
味噌汁、香の物

LIGHT MEALS | 軽食

Vegetable Tortilla Wrap with Crispy Falafel Croquettes ¥2,300
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

Spicy Fried Chicken Wings with Sriracha Mayonnaise Dip ¥1,900
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

Kansai Style Udon ¥1,800
関西風うどん

French Fries ¥800
フライドポテト

Two Onigiri served with Japanese Pickles ¥1,400
(Salmon and Shiso)
おにぎり(鮭、紫蘇)と香の物

Rice Cracker and Mixed Nuts ¥600
おかきとミックスナッツ盛り合わせ

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

Served with InterContinental Osaka Special Blend Coffee or Selection of TWG Tea.
For an additional 550 yen, you can enjoy a special drink.

ご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。
スペシャルドリンクは＋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お召し上がりください。

DESSERTS | デザート

Assorted Sliced Fruits ¥2,700
スライスフルーツの盛り合わせ

Baked Cheesecake with Seasonal Fruits, Raspberry Ice Cream ¥1,600
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

Classic Tiramisu with Chocolate Crumble, Chocolate Ice Cream ¥1,600
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

Ice Cream by the Scoop ¥600
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

Affogato ¥1,100
アフォガード

Salted Caramel Affogato ¥1,100
塩キャラメルアフォガート

NOKA Roast & Grill Cheese Platter ¥3,900
ノカ ロースト&グリル　チーズプラッター

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

SPECIAL DRINK | スペシャルドリンク

Chestnutoffee Latte (Hot / Iced) **≪Seasonal Limited≫** ¥1,550
チェスナットフィーラテ（ホット / アイス） **≪季節限定≫**

Pumpkin Latte **≪Seasonal Limited≫** ¥1,550
パンプキンラテ **≪季節限定≫**

Matcha Latte (Hot / Iced) ¥1,500
抹茶ラテ（ホット / アイス）

COFFEE | コーヒー

Coffee (Hot / Iced) ¥1,200
コーヒー（ホット / アイス）

Decaffeinated Coffee ¥1,200
カフェインレスコーヒー

Espresso ¥1,200
エスプレッソ

Caffè Macchiato ¥1,200
カフェマッキャート

Caffè Latte (Hot / Iced) ¥1,200
カフェラテ（ホット / アイス）

Cappuccino ¥1,200
カプチーノ

Blended Chocolate Milk (Hot / Iced) ¥1,200
チョコレートミルク（ホット / アイス）

SELECTION OF TWG Tea | ＴＷＧ Ｔｅａ セレクション

Today's Recommended Tea ¥1,200
本日おすすめのティー

InterContinental Osaka Original Blend ¥1,200
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

InterContinental Beppu Original Blend ¥1,200
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

French Earl Grey ¥1,200
フレンチアールグレイ

English Breakfast (Hot / Iced) ¥1,200
イングリッシュブレックファースト（ホット / アイス）

Royal Darjeeling ¥1,200
ロイヤルダージリン

Vanilla Bourbon ¥1,200
バニラブルボン

Chamomile ¥1,200
カモミール

Mint ¥1,200
ミント

Jasmine Queen ¥1,200
ジャスミンクイーン

Emperor Sencha ¥1,200
エンペラー煎茶

Oolong Prestige ¥1,200
ウーロンプレステージ

Peach Mango Iced Tea ¥1,200
ピーチマンゴーアイスティー

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。

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

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。

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

Louis Roederer Collection — Glass ¥3,900 / Half Bottle ¥15,000 / Bottle ¥23,000
ルイ ロデレール コレクション

N.V. Pommery Apanage Blanc de Blancs — Glass ¥4,500
ポメリー アパナージュ ブラン ド ブラン

N.V. Gancia Grand Reale Brut — Glass ¥2,000 / Bottle ¥10,500
ガンチア グラン レアレ ブリュット

WINE SELECTION | ワイン セレクション

WHITE WINE | 白ワイン

Chateau du Barail Bordeaux Blanc France — Glass ¥1,700 / Bottle ¥10,000
シャトー デュ バライユ ボルドー ブラン フランス

Las Mulas Sauvignon Blanc Reserva Chile — Glass ¥1,900 / Bottle ¥11,000
ラス ムラス ソーヴィニヨン ブラン レゼルヴァ チリ

Famille Hugel Riesling Estate France — Glass ¥3,500 / Bottle ¥21,000
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

Jean-Marc Boillot Bourgogne France — Glass ¥4,200 / Bottle ¥25,000
ジャン マルク ボワイヨ ブルゴーニュ フランス

RED WINE | 赤ワイン

Chateau Promis Bordeaux France — Glass ¥1,700 / Bottle ¥10,000
シャトー プロミ ボルドー フランス

Norton Cabernet Sauvignon Reserva Argentina — Glass ¥2,100 / Bottle ¥12,000
ノートン カベルネ ソーヴィニヨン レゼルヴァ アルゼンチン

E. Guigal Saint-Joseph Rouge France — Glass ¥3,500 / Bottle ¥21,000
E. ギガル サン ジョセフ ルージュ フランス

Michel Gros Hautes Côtes de Nuits Au Vallon France — Glass ¥4,200 / Bottle ¥25,000
ミッシェル グロ オート コート ド ニュイ オー ヴァロン フランス

BEER | ビール

DRAFT BEER | 生ビール

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

BOTTLE BEER | ボトルビール

Sapporo Yebisu 334ml — Bottle ¥1,400
サッポロ エビス

Suntory Premium Malts 334ml — Bottle ¥1,400
サントリー プレミアムモルツ

Heineken 330ml — Bottle ¥1,400
ハイネケン

Guinness Extra Stout 330ml — Bottle ¥1,600
ギネス エクストラスタウト

NON ALCOHOLIC BEER | ノンアルコールビール

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

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。

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 カシスソーダ	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 シャーリーテンプル	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。

WHISKY | ウイスキー

SINGLE MALT WHISKY | 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 ¥1,800
ボウモア 12 年

BLENDED WHISKY | 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

BOURBON WHISKY | 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

I.W.Harper 12 years ¥2,400
I.W.ハーパー 12 年

JAPANESE WHISKY | 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

COGNAC | コニャック

Remy Martin VSOP ¥3,500
レミー マルタン VSOP

Hennessy VS ¥1,300
ヘネシー VS

ARMAGNAC | 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

SAKE | 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】

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。