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 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

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

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 ｜ アメリカンブレックファースト　¥5,200

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 / 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 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 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

¥4,600

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 セレクション / 日本茶

A LA CARTE BREAKFAST | 朝食アラカルト

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

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:
パンを3つ　又は　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。

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

Fresh Fruit Salad　¥1,900
フレッシュフルーツサラダ

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　¥1,450
シリアル
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

Yoghurt with Berries　¥1,350
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
植物性ココナッツヨーグルト（追加料金 400円）

Charcuterie Board　¥4,600
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

Hot Oatmeal Porridge with Honey, Raisins and Okinawan Black Sugar　¥1,500
オートミール　はちみつ、レーズンと沖縄県産黒糖

Fluffy Pancakes
Maple Syrup, Whipped Cream and Berry Sauce　¥2,400
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
Whipped Cream and Berry Sauce
ブリオッシュのフレンチトースト
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

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 :	Sunny Side Up / Over Easy / Scrambled / Poached / Boiled / Omelet / Egg White Omelet
玉子料理をお好きなスタイルで：	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 / オムレツ / ホワイトオムレツ
Choose 3 accompaniments:	Bacon / Pork Sausage / Hash Brown / Roasted Domestic Cherry Tomatoes Sautéed Mixed Japanese Mushrooms / Baked Beans
付け合わせを3種類お選びください：	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) ¥2,400

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

Vegan Tonkotsu Style Ramen ¥2,900

ヴィーガン豚骨風ラーメン

Two Onigiri served with Miso Soup and Japanese Pickles ¥1,800

(Salmon, Shiso)

朝のおにぎり(2つ)、お味噌汁と香の物

(鮭、紫蘇)

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

APPETIZERS ｜ 前菜

Charcuterie Board ¥4,600
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 ¥2,600
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 ¥2,800
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 ¥4,700
サーモングラバラックスサラダ
プンパニッケル

NOKA Roast & Grill Cheese Platter ¥4,350
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 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 ¥1,600
本日のスープ

French Onion Soup Au Gratin ¥1,850
フレンチオニオングラタンスープ

Miso Soup with Black Pork and Vegetables ¥1,650
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
¥4,350

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)
¥5,850

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￥11,100 / 300g￥17,100

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
¥3,400

※ 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お好きな野菜料理、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 ¥4,800
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 ¥3,900
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 ¥4,100
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。

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ー
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 ¥6,300
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

Black Pork Kakuni Donburi ¥3,500
Miso Soup and Pickled Vegetables
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) ¥2,400
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 ¥2,500
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 ¥750
ライス　又は　お粥

Bacon, Pork Sausage, Chicken Sausage or Ham ¥1,150
ベーコン、ポークソーセージ、チキンソーセージ　又は　ハム

Baked Beans ¥1,050
ベイクドビーンズ

Hash Brown, French Fries or Potato Wedges ¥1,050
ハッシュブラウン、フライドポテト　又は　ポテトウェッジ

Sautéed Mushrooms or Herb Roasted Tomatoes ¥1,050
キノコのソテー　又は　ハーブローストトマト

Seasonal Garden Salad ¥1,150
グリーンサラダ

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 / エキストラバージンオリーブオイルとフレッシュレモン

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 ¥3,100
スライスフルーツの盛り合わせ

Baked Cheesecake with Seasonal Fruits, Raspberry Ice Cream ¥1,650
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 ¥1,650
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 ¥650
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

NOKA Roast & Grill Cheese Platter ¥4,350
ノカ ロースト＆グリル　チーズプラッター

CAKE SET ｜ ケーキセット

Served from 11:00 a.m. to 6:00 p.m.　11:00から18:00までご用意しています

Cake Set ¥2,300
ケーキセット

Cake Choices:
ケーキをお選びください：
Seasonal Tart / Seasonal Shortcake / Seasonal Recommended Cake
季節のタルトケーキ / 季節のショートケーキ / 季節のおすすめケーキ

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 セレクション / カフェインレスコーヒー

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
¥1,600

Fire-roasted Vegetable Harvest
グリル野菜のプラッター
¥3,400

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
¥4,350

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)
¥5,850

White Pitaya Bowl
ホワイトピタヤボウル
¥3,000

NOKA Roast & Grill Cheese Platter
ノカ ロースト＆グリル　チーズプラッター
¥4,350

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

¥3,000

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。



LATE NIGHT DINING | お夜食

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 ¥2,600
ノカ ロースト＆グリル　季節野菜とグリーンサラダ　ハウスドレッシング

Caesar Salad ¥2,800
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

NOKA Roast & Grill Cheese Platter ¥4,350
ノカ ロースト＆グリル　チーズプラッター

SOUP ｜ スープ

Miso Soup with Black Pork and Vegetables ¥1,650
黒豚を使った豚汁

BURGERS AND SANDWICHES ｜ バーガーとサンドウィッチ

NOKA Roast & Grill 200g Wagyu, Cheese and Bacon Burger ¥4,800
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 ¥3,900
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

※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 ¥2,500
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 ¥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

MAIN ｜ メイン

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

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ー
兵庫県産和牛と豚のボロネーゼ、バジル、トマト、チーズ

LATE NIGHT DINING | お夜食

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 ｜ アメリカンブレックファースト　¥5,200

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 / 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 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

¥3,000

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。



お飲み物｜BEVERAGES

終日ご用意しています　Served all day

CHAMPAGNE　｜　シャンパン

N.V. Louis Roederer Collection France　Glass ¥4,000 / Half Bottle ¥15,000 / Bottle ¥23,000
ルイ ロデレール コレクション フランス

Louis Roederer Cristal Brut Vintage France　Bottle ¥160,000 ~
ルイ ロデレール クリスタル ブリュット ヴィンテージ フランス

WHITE WINE　｜　白ワイン

Chateau Du Barail Sèmillon France　Glass ¥1,800 / Bottle ¥10,500
シャトー デュ バライユ セミヨン フランス

Las Mulas Sauvignon Blanc Reserva Chile　Glass ¥2,000 / Bottle ¥11,500
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 ヒューゲル リースリング エステート フランス

Familia Torres Milmanda Spain　Glass ¥5,200 / Bottle ¥31,000
ファミリア トーレス ミルマンダ スペイン

RED WINE　｜　赤ワイン

Chateau Promis France　Glass ¥1,800 / Bottle ¥10,500
シャトー プロミ フランス

Norton Cabernet Sauvignon Reserva Argentina　Glass ¥2,200 / Bottle ¥12,500
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

Textbook Paso Robles Cabernet Blend U.S.A　Glass ¥3,800 / Bottle ¥22,000
テキストブック パソ ロブレス カベルネブレンド アメリカ

Michel Gros Hautes Côtes de Nuits Au Vallon Pinot Noir France　Glass ¥4,200 / Bottle ¥25,000
ミシェル グロ オート コート ド ニュイ オー ヴァロン ピノ ノワール フランス

BEVERAGES｜お飲み物

Served all day　終日ご用意しています

BEER ｜ ビール

Asahi Super Dry 334ml　Bottle ¥1,500
アサヒ スーパードライ

Suntory Premium Malts 334ml　Bottle ¥1,500
サントリー プレミアム モルツ

Sapporo Yebisu 334ml　Bottle ¥1,500
サッポロ エビス

Heineken 330ml　Bottle ¥1,500
ハイネケン

Guinness Extra Stout 330ml　Bottle ¥1,700
ギネス エクストラ スタウト

Asahi Dry ZERO 334ml　Bottle ¥1,200
アサヒ ドライ ゼロ

JAPANESE COLD SAKE | 冷酒

Daiginjo "Kikumasamune" 300ml Hyogo　Bottle ¥2,000
菊正宗 大吟醸 300ml 兵庫

Jyunmai Daiginjo 45 "Dassai" 300ml Yamaguchi　Bottle ¥6,200
獺祭 純米大吟醸45 300ml 山口

Ginjo Gensyu "Amano-Sake" 720ml Osaka　Bottle ¥8,900
天野酒 吟醸 原酒 720ml 大阪

SHOCHU | 焼酎

Iwakura Syuzou Imo Tsuki-no-Naka 720ml Miyazaki　Bottle ¥28,000
岩倉酒造 芋焼酎 月の中 720ml 宮崎

Yotsuya Syuzou Mugi Kanehachi 720ml Oita　Bottle ¥3,2000
四ツ谷酒造 麦焼酎 兼八 720ml 大分

MINERAL WATER ｜ ミネラルウォーター

San Pellegrino 1000ml　¥1,500
サンペレグリノ

Perrier 750ml　¥1,600
ペリエ

Evian 750ml　¥1,350
エビアン

BEVERAGES｜お飲み物

Served all day　終日ご用意しています

SQUEEZED JUICE　｜　フレッシュジュース ¥1,400

Orange, Grapefruit or Carrot
オレンジ、グレープフルーツ　又は　キャロット

JUICES AND SOFT DRINK　｜　ジュースとソフトドリンク ¥1,050

Chilled Juice
ジュース
Apple, Pineapple or Tomato
アップル、パイナップル　又は　トマト

Mikan Juice from Wakayama
和歌山県 伊藤農園 みかんジュース

Kirin Lemon
キリンレモン

Coca Cola
コカ コーラ

Coca Cola Zero
コカ コーラゼロ

Tonic Water
トニックウォーター

Cranberry
クランベリー

Oolong Tea
ウーロン茶

Japanese Green Tea
日本茶

MILK　｜　ミルク ¥1,300

Full Cream Milk
レギュラーミルク

Low Fat Milk
低脂肪牛乳

Soy Milk
豆乳

BEVERAGES｜お飲み物

Served all day　終日ご用意しています

COFFEE SPECIALITIES　｜　コーヒー　¥1,300

Coffee (Iced / Hot)
コーヒー（アイス　又は　ホット）

Decaffeinated Coffee
カフェインレスコーヒー

Espresso
エスプレッソ

Café Latte (Iced / Hot)
カフェラテ（アイス　又は　ホット）

Cappuccino
カプチーノ

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

SELECTION OF TWG Tea　｜　TWG Tea セレクション　¥1,300

InterContinental Osaka Original Blend (Iced / Hot)
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ティー（アイス　又は　ホット）

English Breakfast
イングリッシュブレックファースト

Earl Grey
アールグレイ

Chamomile
カモミール

Mint Tea
ミントティー

Royal Darjeeling
ロイヤルダージリン

Oolong Prestige
ウーロンプレステージ