



Roast&Grill Classics



BEVERAGE

CHAMPAGNE & SPARKLING

Louis Roederer Brut Premier ルイ・ロデレーール ブリュット プルミエ	GLS ¥2,300
Louis Roederer Brut Vintage Rosé ルイ・ロデレーール ブリュット プルミエ ロゼ	GLS ¥3,800
Taltarni T Series Sparkling タルターニ Tシリーズ スパークリング	GLS ¥1,600
FRV 100 Rosé Sparkling エフェルヴェサン・ロゼ スパークリング	GLS ¥1,800

NON-ALCOHOLIC

Secolino Zero Traubensaft Germany スパークリング ブドウジュース セッコリーノ・ゼロ	GLS ¥1,400
Sparkling Lemongrass & Ginger スパークリング レモングラス&ジンジャー	BTL ¥1,200
Sparkling Elder Flower スパークリング エルダーフラワー	BTL ¥1,200
Perrier 750ml ペリエ	BTL ¥1,250

DINNER MENU

Appetizer & Salad Bar

前菜buffet

Choose your Favorite Main Dish
好きなメイン料理をお選びください

Today's Chef's Recommendation +¥1,500
本日のシェフのおすすめ

Grilled Seasonal Fish - Beurre Blanc Sauce
季節の魚のグリル - ブールブランソース

Grilled Japanese Cod - Bacon Vinaigrette
鱈のグリル - ベーコンヴィネグレット

Grilled Salmon Steak - Bearnaise Sauce
骨付きサーモンのグリル - ベアルネーズソース

US Beef Tenderloin Rossini +¥2,200
with Sautéed Foie Gras and Truffle Jus
US産牛フィレ肉のロツシーニ
フォアグラのソテーとトリュフのジュ

Roasted Rolled Pork Belly - Apricot Honey Sauce
ポークベリールールのロースト - アプリコットハニーソース

Herb Roasted Lamb Chops - Mint Sauce
ハーブローストラムチョップ - ミントソース

Oregano Roasted Chicken Leg - Blue Cheese Pesto
ローストチキンレッグ オレガノ風味 - ブルーチーズペスト

Roasted Duck Leg - Cranberry Sauce
鴨腿肉のロースト - クランベリーソース

Grilled Japanese Sirloin
Café de Paris or BBQ Sauce (150g) +¥1,200 / (250g) +¥2,000
国産サーロインのグリル カフェドパリ 又は BBQソース

Grilled US Beef Tenderloin
Café de Paris or BBQ Sauce (150g) +¥1,000 / (250g) +¥1,700
US産牛フィレ肉のグリル カフェドパリ 又は BBQソース

GO DELUXE
メイン料理に追加いただけます

Sautéed Foie Gras
フォアグラのソテー
¥2,000

Roasted Half Lobster
ハーフロブスターのロースト
¥1,600

ADD SOUP
スープを追加でお選びいただけます

Seasonal Fish Stew
季節の魚のシチュー

Chicken Potato Chowder with Cheddar
CHEDDARポテトチキンチャウダー

Carrot Ginger Soup
キャロットジンジャースープ
¥500

Dessert
デザート

Signature ICO desserts, Coffee & 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 紅茶

¥6,000

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。