



Cake Set

10:00-22:00

Cake Set

ケーキセット

¥1,950

InterContinental Osaka Special Blend Coffee or Selection of TWG Fine Teas

一緒にオリジナルコーヒーまたは、TWG ファインティーセレクションからお選びください。

Strawberry Afternoon Tea Set

12:00-17:00

お時間制限を設けさせていただいております。

Afternoon Tea Set

アフタヌーンティーセット

¥4,000

Afternoon Tea Set with One Glass of Champagne

グラスシャンパン付

¥5,800

InterContinental Osaka Special Blend Coffee or Selection of TWG Fine Teas

一緒にオリジナルコーヒーまたは、TWG ファインティーセレクションからお選びください。

Open Faced Lobster Sandwich with Strawberry and Red Caviar

オマール海老のオープンサンドウィッチ ストロベリーとレッドキャビア

Foie Gras and Dried Strawberry Quiche with Mushrooms

フォアグラとドライストロベリーと茸のキッシュ

Milk Bread with Japanese Roast Beef, Camembert Cheese and Strawberry Mayonnaise

和牛ローストビーフとミルクブレッド カマンベールチーズとストロベリーマヨネーズ

Smoked Turkey Tart with Spinach and Strawberry Cream

スモークターキーのタルト ほうれん草とストロベリークリーム

Strawberry Scone with Clotted Cream and Preserves

ストロベリーのスコーン クロテッドクリームとジャム

Strawberry Opera

ストロベリーオペラ

Pistachio Macaroon with Strawberry and Cranberry Butter Cream

ピスタチオマカロンとストロベリーとクランベリーのバタークリーム

Strawberry Mont Blanc Tart

ストロベリーのモンブランタルト

Strawberry Chocolate with Caramel Nuts

ストロベリーチョコレートとキャラメルナッツ

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 Menu

コーヒー

Coffee

Coffee コーヒー	¥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
Café Macchiato カフェ マッキヤート	¥1,200
Café Latte カフェラテ	¥1,200
Cappuccino カプチーノ	¥1,200
Hot Chocolate ホットチョコレート	¥1,200

紅茶

Selection of TWG Fine Teas

【TWG ファインティーセレクション】

InterContinental Osaka 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
Chamomile カモミール	¥1,200
Breakfast Earl Grey ブレイクファースト アールグレイ	¥1,200
English Breakfast イングリッシュ ブレイクファースト	¥1,200
Oolong Prestige ウーロンプレステージ	¥1,200
Vanilla Bourbon バニラブルボン	¥1,200
Mint ミント	¥1,200
Royal Darjeeling ロイヤルダーズリン	¥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。

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 Menu

ジュース	Juice
Mikan Juice from EHIME 愛媛県 無茶々園 みかんジュース	¥950
Apple Juice from NAGANO 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	¥950
Cranberry (Del Monte) クランベリー	¥950
Tomato Juice (Del Monte) トマト ジュース	¥950
Fresh Squeezed Orange Juice フレッシュ オレンジジュース	¥1,300
Osaka Fruit Burst ミックスジュース	¥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
ソフトドリンク	Soft Drink
7up セブンアップ	¥950
Coca Cola / Coca Cola Zero コカコーラ / コカコーラ ゼロ	¥950
Oolong Tea / Green Tea ウーロン茶 / 緑茶	¥900
Osaka cider 大阪サイダー	¥950
Sparkling Grape Juice スパークリング ぶどうジュース	¥1,400
ミネラルウォーター	Mineral water
San Pellegrino BTL 500ml サン ペレグリーノ	¥1,000
Perrier BTL 330ml ペリエ	¥950
Panna BTL 500ml パンナ	¥1,000
Tonic Water トニックウォーター	¥950

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。

シャンパーニュ

Champagne

N.V. Louis Roederer Brut Premier / Louis Roederer ルイ ロデレール ブリュット プルミエ	¥14,000 / Bottle ¥9,000 / Half ¥2,300 / Glass
2012 Louis Roederer Brut Vintage Rosé / Louis Roederer ルイ ロデレール ブリュット ヴィンテージ ロゼ	¥22,000 / Bottle ¥3,800 / Glass

ワイン

Wine

【白ワイン】

2017 Clarendelle Blanc / Château Haut Brion, France クラレンドル ブラン	¥1,500 / Glass
2017 Mahi / Marlborough / Sauvignon Blanc / New Zealand マヒ マールボロ ソーヴィニヨンブラン	¥1,800 / Glass
2017 Chablis / Willian Fevre, France シャブリ シャルドネ	¥1,800 / Glass
2017 Koonunga Hill Autumn Riesling / Penfolds, Australia ペンフォールド クヌンガ ヒル オータム リースリング	¥1,800 / Glass

【赤ワイン】

2014 Clarendelle Rouge / Château Haut Brion クラレンドル ルージュ	¥1,500 / Glass
2015 d'Arenberg / Cabernet Sauvignon / Australia ダーレンベルグ ハイ・トレリス カベルネソーヴィニヨン	¥1,700 / Glass
2015 Crowded House / Pinot Noir / New Zealand クラウディッド・ハウス ピノノワール	¥1,800 / Glass
2015 76 Shiraz Cabernet / Penfolds, Australia ペンフォールド 76 シラズ カベルネ	¥1,800 / Glass

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。

ビール

Beer

【生ビール / Draft Beer】

Asahi Super Dry Draft アサヒ スーパードライ ドラフト	¥1,450
---	--------

【瓶ビール / Bottle Beer】

Kirin Classic Lager キリン クラシックラガー	¥1,350
-------------------------------------	--------

Sapporo Yebisu サッポロ エビス	¥1,350
----------------------------	--------

Suntory Premium Malts サントリー プレミアムモルツ	¥1,350
---	--------

Guinness Extra Stout ギネス エクストラスタウト	¥1,550
---------------------------------------	--------

Heineken ハイネケン	¥1,350
-------------------	--------

【ノンアルコール ビール / Non Alcoholic Beer】

Asahi Dry ZERO アサヒ ドライゼロ	¥980
-----------------------------	------

カクテル

Cocktail

【シャンパン / Champagne】

Mimosa ミモザ	Orange Juice	¥2,300
---------------	--------------	--------

Kir Royal キール ロワイヤル	Cream de Cassis	¥2,500
------------------------	-----------------	--------

Bellini ベリーニ	Peach Juice / Grenadine	¥2,300
-----------------	-------------------------	--------

【ジン / Gin】

Gin & Tonic ジン トニック	Fresh Lime/Tonic Water	¥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。

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。

カクテル

Cocktail

【ウォッカ / Vodka】

Screw Driver Orange Juice ¥1,700
スクリュードライバー

Moscow Mule Fresh Lime/Ginger Ale ¥1,600
モスコミュール

【ラム / Rum】

Cuba Libre Lime Juice/Coca Cola ¥1,600
キューバ リブレ

【テキーラ / Tequila】

Tequila Sunrise Orange Juice / Grenadine Syrup ¥1,700
テキーラサンライズ

【ウィスキー、ブランデー / Whisky, Brandy】

Mamie Taylor Scotch Whisky / Lemon Juice / Ginger Ale ¥1,600
マミーテイラー

【リキュール / Liqueur】

Cassis Soda Cream de Cassis/Fresh Lemon/Soda ¥1,600
カシスソーダ

Kahlua Milk Kahlua/Milk ¥1,560
カルーアミルク

Fuzzy Navel Peachtree/Orange Juice ¥1,700
ファジー ネーブル

【ノンアルコール カクテル / Non Alcoholic Cocktail】

Shirley Temple Grenadine/Ginger Ale ¥1,500
シャーリーテンプル

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。

【ジャパニーズ ウイスキー / Japanese Whisky】

Hibiki 17 years old ¥3,800
響 17年

【シングルモルト ウイスキー / Single Malt Whisky】

The Macallan Fine Oak 12 years old ¥1,700
ザ マッカラン ファインオーク 12年
Glenmorangie Original ¥1,600
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

【ブレンデッド ウイスキー / Blended Whisky】

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

【バーボン ウイスキー / Bourbon Whisky】

Maker's Mark ¥1,400
メーカーズ マーク
I W Harper 12 years old ¥1,700
I W ハーパー 12年
Jack Daniel's Black ¥1,300
ジャック ダニエル

【アイリッシュ ウイスキー / Irish Whiskey】

John Jameson ¥1,300
ジョン ジェムソン

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。

コニャック	Cognac
Remy Martin VSOP レミー マルタン VSOP	¥1,600
Hennessy VS ヘネシー VS	¥1,300
アルマニャック	Armagnac
Maison Gelas, Gelas 10 years old メゾン ジェラス ジェラス 10年	¥1,900
カルヴァドス	Calvados
Pomme Prisonniere AOC Calvdos Pays d'Auge カルヴァドス・クール・ド・リオン・ボム・ブリゾニエール	¥2,500
シェリー	Sherry
Bodegas Hidalgo Fino Clasica ボデガス イダルゴ フィノ クラシカ	¥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。

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。

Lounge Light Meal Menu

11:00~22:00

サラダ

Salads

Seasonal Greens and Vegetable Salad with Homemade Herb Vinaigrette ¥2,150

季節野菜とグリーンサラダ ホームメイドハーブビネグレット

Buffalo Mozzarella and Seasonal Tomatoes - Extra Virgin Olive Oil and Fresh Basil ¥2,300

バッファローモッツァレラと季節のトマト(エクストラヴァージンオイルとフレッシュバジル)

Caesar Salad - Parmesan Shavings, Croutons and Bacon Crisps ¥2,250

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)

Caesar Salad with Grilled Chicken ¥2,700

鶏肉のグリル付 シーザーサラダ

スープ

Soups

Soup of the Day ¥1,400

本日のシェフおすすめスープ

Lobster Bisque with Tarragon ¥1,800

ロブスタービスク タラゴンのガーニッシュ添え

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。

Grilled Sustainable Salmon Steak ¥2,900
サーモンのグリルステーキ

Grilled US Tenderloin 120g ¥4,000 200g ¥6,500
with Seasonal Vegetables and Pepper Sauce
US テンダーロインのグリル ペッパーソース 季節野菜添え

Linguini, Spaghetti or Penne with Crab Meat and Tomato Cream Sauce ¥2,300
カニ身入り トマトクリームソースのパスタ
(リングイネ、スパゲッティまたは、ペンネ)

アジアンセレクション

Asian Selection

Shrimp Fried Rice with Vegetables, Shitake and Egg ¥2,150
海老チャーハン (野菜、椎茸、玉子)

Singapore Fried Noodles with Chicken and Vegetables ¥2,000
チキンと野菜のシンガポール風卵麺焼きそば

Braised Fried Tofu with Broccoli, Mushrooms and Green Onion ¥1,800
厚揚げと野菜の炊き合わせ

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。

サンドウィッチ

Sandwiches

Club Sandwich - Choice of White, Brown, Rye Bread (Smoked Turkey, Bacon, Egg, Tomatoes, Rocket Leaves and Avocado) クラブハウスサンドウィッチ - 食パン、全粒食パンまたは、ライ麦パン (スモークターキー、ベーコン、卵、トマト、ルッコラ、アボカド)	¥2,700
InterContinental Osaka Lobster Sandwich - Polenta Roll (Lobster, Avocado, Romaine, Tomatoes, and Lobster Mayonnaise) インターコンチネンタルホテル大阪 ロブスターサンドウィッチ ポレンタロール (ロブスター、アボカド、ロメーヌレタス、トマト、ロブスターマヨネーズ)	¥2,950
Grilled Vegetable Sandwich-Panini (Grilled Vegetables, Mozzarella Cheese, Pesto and Sun Dried Tomatoes) グリル野菜のサンドウィッチ-パニーニ (季節野菜のグリル、モッツアレラ チーズ、バジルペースト、ドライトマト)	¥2,200

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。

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。

バーガー

Burger

NOKA 200g Wagyu Burger — Bacon, Cheddar, Tomatoes and Lettuce	¥3,050
NOKA(ノカ) 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、レタス)	
Add— 追加トッピング—	
Fried Egg 赤玉卵の目玉焼き	¥250
Grilled Onion グリルオニオン	¥250
Avocado アボカド	¥250

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。

デザート

Desserts

Freshly Sliced Seasonal Fruits 季節のスライスフルーツ	¥2,600
Homemade Tiramisu with Caramel Ice Cream and Chocolate Sauce ホームメイドティラミス キャラメルアイスクリームとチョコレート	¥1,400
Fresh Seasonal Fruits Tart with Meringue and Vanilla Ice Cream 季節のフレッシュフルーツタルト メレンゲとバニラアイスクリーム	¥1,500
Seasonal Opera with Pistachio Ice Cream and Orange Sauce 季節のオペラ ピスタチオアイスクリームとオレンジソース	¥1,400
Chocolate and Dried Fruits Crumble with Pistachio Ice Cream チョコレートとドライフルーツのクランブル ピスタチオアイスクリーム	¥1,300
Ice Cream by the Scoop (Vanilla, Chocolate or Strawberry) アイスクリーム 1 スクープ (バニラ、チョコレート、ストロベリー)	¥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。

Lounge Menu Bar Bites

16:00-21:30

Assorted Rice Crackers おかし盛り合わせ	¥850
Deep Fried Potatoes and Onion Rings with Honey Mustard Sauce フライドポテトとオニオンリング ハニーマスタードソース	¥1,400
Seasonal Vegetable Crudités with Dips 季節の野菜スティック ディップと共に	¥1,550
French Cheese Tasting, Fruit Bread and Chutney チーズの盛り合わせ フルーツブレッドとチャツネ添え	¥2,600
Jamon Bellota with Marinated Olive, Toasted Bread 生ハムとオリーブ トーストと共に	¥3,450
Deep Fried Chicken Wings with Thai Spicy Sauce 手羽先揚げ スパイシーソース	¥1,600
Whole Wheat Tortilla Wrap with Eggplan, Feta Cheese and Spinach 全粒粉トルティーヤラップ 茄子とフェタチーズとほうれん草	¥1,100
Snapper Tempura with Tartar Sauce 鯛の天ぷら タルタルソース添え	¥1,850

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。