

**Bar Specialties**

Seasonal vegetable crudité with dips 季節の野菜スティック ディップと共に	¥1,550
Caprese - baby mozzarella, cherry tomatoes with basil カプレーゼ チェリーモッツアレラとミディトマトとバジル	¥1,800
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
Snapper tempura with tartar sauce 鯛の天ぷら タルタルソース添え	¥1,850
Deep fried chicken wings with Thai spicy sauce 手羽先揚げ スパイシーソース	¥1,600
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
Penne with seasonal vegetables, tomato sauce and parmesan shavings 季節野菜のペンネ トマトソースとパルメザンシェービング	¥1,700
Club Sandwiches- Rye Bread - Smoked turkey, Bacon, Egg, Tomatoes, Rocket Leaves and Avocado クラブハウスサンドウィッチーライ麦パン (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
Mini Wagyu beef burger - Cheddar, tomatoes and lettuce ミニ和牛ビーフバーガー (チェダー、トマト、レタス)	¥2,950
InterContinental Osaka Lobster Sandwich-Polenta Roll - Lobster, Avocado, Romaine, Tomatoes, 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ーポレンタロール (ロブスター、アボカド、ロメヌレタス、トマト、ロブスターマヨネーズ)	¥2,950
Royal Belgian caviar Oscietra (50g), traditional condiments ベルギー産ロイヤルキャビア オシエトラ (50g) コンディメント各種	¥16,500

All prices are inclusive of tax and subject to a 15% service charge.  
料金には消費税が含まれております。なお、15%のサービス料が加算されます。

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。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.  
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

## Sweets

Assorted chocolates pralines 6pc-TWG Earl Grey, raspberry and mango チョコレートプラリネ 6 pc (TWG アールグレイ、ラズベリー、マンゴー)	¥2,800
Amaou dipped in chocolate 6pc – Milk, white and dark chocolate あまおうディップチョコレート 6 pc (ミルク、ホワイトチョコ、ダークチョコ)	¥3,000
Macaroons 3pc – Strawberry, caramel and pistachio マカロン 3pc (ストロベリー、キャラメル、ピスタチオ)	¥1,300
Seasonal fruits tart with vanilla ice cream 季節のフルーツタルト バニラアイスクリーム	¥1,200
Strawberry cheese cake with granola ice cream ストロベリーチーズケーキ グラノーラのアイスクリーム	¥1,200
Seasonal opera cake with raspberry sorbet 季節のオペラ ラズベリーソルベ	¥1,200
Fresh seasonal fruits 季節のフルーツの盛り合わせ	¥2,600

All prices are inclusive of tax and subject to a 15% service charge.  
料金には消費税が含まれております。なお、15%のサービス料が加算されます。

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。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.  
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。