



## Fish Meets Meat



## BEVERAGE

## CHAMPAGNE &amp; SPARKLING

Louis Roederer Brut Premier ルイ・ロデレール 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

Seccolino 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 &amp; Salad Bar

## 前菜buffet

Choose your Favorite Main Dish

お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

Roasted Seabass with Braised Beef - Thyme Gravy  
鱈のローストと牛肉の煮込み - タイムグレービー

Roasted Young Yellowtail with Baked Ham - Ravigot Sauce  
はまちのローストとバイクドハム - ラヴィゴットソース

Grilled Pork Belly and Sautéed Squid - Lemon Coriander Chutney  
豚バラ肉のグリルとイカのソテー - レモンコリアンダーチャツネ

Surf&Turf 1/2 +¥2,200  
Grilled Lobster and US Beef Tenderloin 150g with Seasonal Vegetables  
Salsa Verde or Café de Paris  
サーフ&ターフ  
ハーフロブスターとUSビーフテンダーロイン150gと季節野菜  
- サルサヴェルデ又はカフェ ド パリ

Grilled Smoked Sausage and Roasted Cod - Lentil Vinaigrette  
スモークソーセージのグリルと鱈のロースト - レンズ豆のヴィネグレット

Roasted Cajun Spiced Chicken Leg and Shrimp - Chimichurri Sauce  
ケイジャンスパイスチキンレッグのローストとシュリンプ - チミチュリソース

Braised Veal with Poached Salmon - Stroganoff Sauce  
仔牛のブレゼとサーモンのポーチ - ストロガノフソース

Grilled Beef Skirt - Anchovy Pesto  
ハラミ肉のグリル - アンチョビペスト

Grilled Japanese Sirloin with Seasonal Vegetables  
Café de Paris or BBQ Sauce (150g) +¥1,200 / (250g) +¥2,000  
国産サーロインのグリルと季節野菜 カフェ ド パリ 又は BBQソース

Grilled US Beef Tenderloin with Seasonal Vegetables  
Café de Paris or BBQ Sauce (150g) +¥1,000 / (250g) +¥1,700  
US産牛フィレ肉のグリルと季節野菜 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

Chicken Consommé with Shrimp and Turkey Meatballs ¥500  
ターキーミートボールと海老のチキンコンソメスープ

Roasted Cauliflower Cream with Garlic Chips ¥500  
ローストカリフラワーのクリームスープ ガーリックチップス

Rustic Tomato Stew with Spring Herbs ¥500  
トマトのシチューとスプリングハーブ

Dessert  
デザート

Signature ICO desserts, Coffee or 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。