

BEVERAGE

CHAMPAGNE & SPARKLING

Louis Roederer Brut Premier ルイ・ロデレール ブリュット プルミエ	GLS ¥2,400
Louis Roederer Brut Vintage Rosé ルイ・ロデレール ブリュット ヴィンテージ ロゼ	GLS ¥3,800
Allegrini Corte Giara Prosecco アレグリーニ コルテジャアラ プロセッコ	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

Macario Aranciata Rossa マカリオ アランチャータ・ロッサ	BTL ¥1,500
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
Perrier 750ml ペリエ	BTL ¥1,250



icRe



Rooster

Meat Meets Meat



Prime Rib



Pumpkin

LUNCH MENU

Appetizer & Salad Bar

前菜ブッフェ

Choose your Favorite Main Dish

お好きなメイン料理をお選びください

Citrus and Herb Butter Roasted Fish - Tomato Caper Vinaigrette
鮮魚のシトラスハーブバターロースト トマトケッパーヴィネグレット

Grilled Yellowtail - Yuzu Flavored Radish Sauce
鰯のグリル 大根ソース 柚子の香り

Roasted Salmon - Persimmon Salsa
ローストサーモン 柿のサルサ

Chicken Leg Confit - Red Cabbage Orange Salsa
鶏もも肉のコンフィ レッドキャベツ オレンジサルサ

Braised Pork Belly - Dark Beer Sauce
豚肉のプレゼ 黒ビールソース

Spice Roasted Leg of Lamb - Mojo Sauce
仔羊もも肉のスパイスロースト モホソース

Grilled Beef Tongue - Red Wine Sauce
牛タングリル 赤ワインソース

Grilled Japanese Sirloin with Seasonal Vegetables
Herb Mustard Butter 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
ハーブマスタードバター 又は BBQソース

Grilled US Beef Tenderloin with Seasonal Vegetables
Herb Mustard Butter 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
ハーブマスタードバター 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

スープを追加で選びいただけます

Root Vegetable and Meatball Stew
根菜とミートボールのシチュー +¥500

Chestnut Cream Soup with Bacon Dust
栗のクリームスープ ベーコンチップ +¥500

Carrot and Cumin Soup with Pumpkin Seeds
キャロットクミンスープ かぼちゃの種 +¥500

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

Mon - Fri (平日)	¥5,000
Sat, Sun, Public holiday (土・日・祝)	¥5,500

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。