

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 ジャーラ 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
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
Perrier 750ml ペリエ	BTL ¥1,250



Rice



Rooster

Meat Meets Meat

DINNER MENU



Prime Rib



Pumpkin

Appetizer & Salad Bar

前菜ブッフエ

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

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 Bonito - Roasted Onion Sauce
鰹のグリル ローストオニオンソース

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

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

Grilled Wagyu Round with Seasonal Vegetables
Ravigote Sauce (150g) +¥1,000 / (250g) +¥1,700
和牛もも肉のグリルと季節野菜 ラヴィゴットソース

Braised Pork Belly - Dark Beer Sauce
豚肉のブレゼ 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 Tiger Prawns - Persimmon Salsa +¥700
有頭エビのグリル 柿のサルサ

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 +¥2,000
フォアグラのソテー

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

ADD SOUP

スープを追加でお選びいただけます

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

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

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

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。