

AUSTRALIAN BBQ

MENU

APPETIZER & SALAD BAR | 前菜buffet

ADD SOUP | スープを追加で選びいただけます

Soup of the Day + ¥ 500

本日のスープ

Curry Flavored Pumpkin Soup - Toasted Pecan Nuts + ¥ 500

カレー風味のパンキンスープ・ピーカンナッツ

MAIN DISH | メイン料理

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 Grilled Seasonal Fish

- Summer Vegetable Relish

季節の鮮魚 シトラスとハーブのグリル

- 夏野菜のレリッシュ

Grilled Salmon Acqua Pazza

- Clams, Capers, Olives, Tomatoes

グリルサーモンのアクアパッツァ

- アサリ、ケッパー、オリーブ、トマト

Pan Seared Japanese Sea Bream

- Lemon Myrtle Crab Bisque

国産鯛のソテー・レモンマートルと蟹のビスク

Spice Rubbed Roasted Japanese Chicken

- BBQ Onion Bacon Jam

国産鶏肉のロースト スパイス風味・BBQオニオンベーコンジャム

Grilled Australian Kangaroo Loin

- Tasmanian Pepper and Berry Sauce

オーストラリア産カンガルー肉のグリル

- タスマニアンペッパーとベリーソース

Oven Baked Kobe Beef Lasagna

- Truffle Bechamel

神戸ビーフのラザニアオープン焼き・トリュフベシャメル

Today's Chef's Recommendation + ¥ 1,500

本日のシェフのおすすめ

Surf & Turf

Grilled US Tenderloin with Half Lobster Tail

- BBQ Sauce or Red Wine Sauce + ¥ 2,500

サーフ&ターフ

US産テンダーロインとハーフロブスター

- BBQソース or 赤ワインソース

Grilled Kuroge Wagyu Sirloin with Seasonal Vegetables

- BBQ Sauce or Red Wine Sauce

150g + ¥ 1,600 | 250g + ¥ 2,400

黒毛和牛サーロインのグリルと季節野菜

- BBQソース or 赤ワインソース

Grilled US Tenderloin with Seasonal Vegetables

- BBQ Sauce or Red Wine Sauce

150g + ¥ 1,100 | 250g + ¥ 1,800

US産テンダーロインのグリルと季節野菜

- BBQソース or 赤ワインソース

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

DESSERT | デザート

Signature ICO desserts with 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

Lunch Mon - Fri (平日)

¥5,000

Lunch Sat, Sun, Public holiday (土・日・祝)

¥5,500

Dinner (終日)

¥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。