

SURF & TURF

サーフ & ターフ

MENU

メニュー

APPETIZER & SALAD BAR | 前菜buffet

ADD SOUP | スープを追加でお選びいただけます

Vegetarian Soup of the Day + ¥ 500

本日のベジタリアンスープ

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

Za'atar Seasoned Snapper with Chorizo

New Orleans Remoulade Sauce

ザタール風味の真鯛とチョリソー

ニューオリンズレムラードソース

Today's Chef's Recommendation (Dinner Only) + ¥ 1,500

本日のシェフのおすすめ (ディナーのみ)

Wakayama Mikan Chicken with Scallop, Dijon Mustard

Herb Pain de Mie Red Wine Sauce

和歌山県産みかん鶏のディジョンマスタード香草パン粉焼き ホタテ添え

赤ワインソース

Smoked US Tenderloin 150g, Headed Shrimp and Scallop

Japanese Whisky BBQ Sauce, Red Wine Sauce or Romesco Sauce

150g + ¥ 2,900

燻製US産テンダーロイン150gと有頭海老、ホタテ

国産ウイスキー BBQソース、赤ワインソース 又は、ロメスコソース

Hiyoshi Pork with Seafood Croquette

Harissa Sauce

京丹波からの日吉ポークとシーフードコロッケ

ハリッサソース

US Tenderloin

Japanese Whisky BBQ Sauce, Red Wine Sauce or Romesco Sauce

150g + ¥ 1,200 | 250g + ¥ 1,900

US産テンダーロイン

国産ウイスキー BBQソース、赤ワインソース 又は、ロメスコソース

Kobe Beef Lasagna and Scallop with Smoked Cheese

Truffle Béchamel

神戸牛のラザニアとホタテ スモークチーズ添え

トリュフベシャメル

Kuroge Wagyu Sirloin

Japanese Whisky BBQ Sauce, Red Wine Sauce or Romesco Sauce

150g + ¥ 1,650 | 250g + ¥ 2,450

黒毛和牛サーロイン

国産ウイスキー BBQソース、赤ワインソース 又は、ロメスコソース

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

Grilled Headed Shrimp + ¥ 1,100

有頭海老のグリル

Grilled Scallop + ¥ 600

ホタテのグリル

DESSERT | デザート

InterContinental Osaka Signature Desserts with Coffee or TWG 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 TWG Tea

Lunch Mon - Fri (平日)	¥5,000
Lunch Sat,Sun,Public Holiday (土・日・祝)	¥5,800
Dinner Mon - Fri (平日)	¥6,000
Dinner Sat,Sun,Public Holiday (土・日・祝)	¥6,800

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。