



INTERCONTINENTAL®

OSAKA

ROOM SERVICE MENU | ルームサービスメニュー

Simply press "Room Service" button on the phone in your room and
our team of Chefs will be pleased to serve you with a dining experience that is truly memorable.

客室の電話の「Room Service」ボタンを押して、
インターコンチネンタルホテル大阪のシェフチームがご用意する一品をご堪能ください。



Local Origins



郷土料理



World Kitchen



ワールドキッチン



Sustainable Produce



環境に配慮して作られた食材を使用するお料理



Light Option



軽食



Vegetarian Option



ベジタリアンに適したお料理



Halal Option



ハラールフード(イスラム教の法律に則した食べ物)をご希望の方に適したお料理



Gluten-free Option



グルテンフリーのお料理



Vegan Option



ビーガンに適したお料理

* All prices are inclusive of tax and subject to service charge.

* Food allergies and food intolerance. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

* All rice items are locally produced.

※ 料金には消費税が含まれております。なお、別途サービス料が加算されます。

※ 食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

※ お米を使用した全ての商品には国産米を使用しています。

BREAKFAST SET | 朝食セット

Served from 6:30 a.m. to 11:00 p.m. 6:30 から 23:00 までご用意しています

JAPANESE SET

🍽️ ¥3,500

Marinated Chicken, Shrimp and Vegetables
Chilled Tofu
Japanese Pickles
Teriyaki Broiled Seasonal Fish and Japanese Egg Roll
Japanese Miso Soup (Red Miso or White Miso)
Steamed Rice or Rice Porridge
Freshly Sliced Seasonal Fruits
Japanese Green Tea

和朝食

🍽️ ¥3,500

季節の小鉢一鶏の八幡巻、海老、お野菜
冷奴
お漬物
季節の魚の照り焼きとだし巻き
みそ汁ー赤だし又は白みそ仕立て
ごはん又はおかゆ
新鮮な季節のスライスフルーツ
日本茶

AMERICAN BREAKFAST

¥3,900

Selection of TWG Fine Teas, Freshly Brewed Coffee or
Decaffeinated Coffee
Squeezed Juice
(Orange, Grapefruit or Carrot)
Cereal
(Rice Crisps, Corn Flakes, Oats, All Bran,
Organic Granola or Coco Pops)
Served with (Full Cream Milk, Skimmed Milk, Low Fat Milk,
Soy Milk, Plain or Fruit Yogurt)
Two Eggs Prepared to Your Preference
Sunny Side Up, Scrambled, Poached, Boiled,
Over easy or Omelet
(Omelet: Ham, Cheese, Onion, Mushrooms, Tomato, Shrimp)
Served with (Choose one of each category)
– Bacon, Pork Sausage, Chicken Sausage or Ham
– Hash Brown, Roasted Potatoes or Glazed Potatoes
– Mushrooms, Baked Beans or Roasted Cherry Tomatoes
Breakfast Pastries Served with Butter, Jam and Honey
(Please choose five items)
– Croissant, Pain Au Chocolat, Fruit Danish,
Pecan Nut Danish, Blueberry Muffin,
White Toast, Whole Wheat Toast, Brown Toast
Cereal Baguette, Whole Wheat Roll, Soft Roll, Baguette
Freshly Sliced Seasonal Fruits

アメリカンブレックファースト

¥3,900

TWG ファインティーセレクション、淹れたたのコーヒー又は
カフェインレスコーヒー
フレッシュジュース
(オレンジ、グレープフルーツ、キャロット)
シリアル
(ライスクリスプ、コーンフレーク、オーツ麦、オールブラン、
オーガニックグラノーラ又はココポップ)
シリアルとご一緒に (レギュラーミルク、スキムミルク、低脂
肪ミルク、豆乳、プレーン又はフルーツヨーグルト)
お好きなスタイルの卵料理 (2個玉)
目玉焼き、スクランブルエッグ、ポーチドエッグ、ゆで卵、
両面焼き又はオムレツ
(オムレツ: ハム、チーズ、オニオン、きのこ、トマト、海老)
卵料理とご一緒に (それぞれ1つずつお選びください)
– ベーコン、ポークソーセージ、チキンソーセージ又はハム
– ハッシュブラウン、ローストポテト又はポテトのグラッセ
– きのこと、ベイクドビーンズ又はチェリートマトのロースト
朝のペストリーフードにバター、ジャム、はちみつを添えて
(お好きなパンを5個お選びください)
– クロワッサン、パン・オ・ショコラ、フルーツデニッシュ、
ピーカンナッツのデニッシュ、ブルーベリーマフィン、
トースト、全粒粉トースト、ブラウントースト、
シリアルバゲット、全粒粉ロール、ソフトロール、バゲット
新鮮な季節のスライスフルーツ

BREAKFAST SET | 朝食セット

Served from 6:30 a.m. to 11:00 p.m. 6:30 から 23:00 までご用意しています

CONTINENTAL BREAKFAST

🍽️ ¥3,100

Selection of TWG Fine Teas, Freshly Brewed Coffee or Decaffeinated Coffee
Squeezed Juice
(Orange, Grapefruit or Carrot)
Cereal
(Rice Crisps, Corn Flakes, Oats, All Bran, Organic Granola or Coco Pops)
Served with (Full Cream Milk, Skimmed Milk, Low Fat Milk, Soy Milk, Plain or Fruit Yogurt)
Breakfast Pastries Served with Butter, Jam and Honey
(Please choose five items)
– Croissant, Pain Au Chocolat, Fruit Danish, Pecan Nut Danish, Blueberry Muffin, White Toast, Whole Wheat Toast, Brown Toast
Cereal Baguette, Whole Wheat Roll, Soft Roll, Baguette
Freshly Sliced Seasonal Fruits

コンチネンタルブレックファースト

🍽️ ¥3,100

TWG ファインティーセレクション、淹れたてのコーヒー又はカフェインレスコーヒー
フレッシュジュース
(オレンジ、グレープフルーツ、キャロット)
シリアル
(ライスクリスプ、コーンフレーク、オーツ麦、オールブラン、オーガニックグラノーラ又はココポップ)
シリアルとご一緒に (レギュラーミルク、スキムミルク、低脂肪ミルク、豆乳、プレーン又はフルーツヨーグルト)
朝のペストリーフードにバター、ジャム、はちみつを添えて
(お好きなパンを5個お選びください)
– クロワッサン、パン・オ・ショコラ、フルーツデニッシュ、ピーカンナッツのデニッシュ、ブルーベリーマフィン、トースト、全粒粉トースト、ブラウントースト、シリアルバゲット、全粒粉ロール、ソフトロール、バゲット
新鮮な季節のスライスフルーツ

HEALTHY BREAKFAST

🍽️ ¥3,300

Selection of TWG Fine Teas or Japanese Tea
Squeezed Juice
(Orange, Grapefruit or Carrot)
Organic Granola
Served with Skimmed Milk, Soy Milk or Low Fat Yogurt
Egg White Omelet with Green Asparagus, Tomatoes
Breakfast Pastries
(Whole Wheat Toast, Whole Wheat Roll and Cereal Baguette Served with Cream Cheese and Honey)
Freshly Sliced Seasonal Fruits

ヘルシーブレックファースト

🍽️ ¥3,300

TWG ファインティーセレクション又は日本茶
フレッシュジュース
(オレンジ、グレープフルーツ、キャロット)
オーガニックグラノーラ
シリアルとご一緒に (スキムミルク、豆乳、又は低脂肪ヨーグルト)
ホワイトオムレツ グリーンアスパラガス、トマト
ブレックファーストペストリー
(全粒粉トースト、全粒粉ロール、シリアルバケット
クリームチーズとはちみつ添え)
新鮮な季節のスライスフルーツ

A LA CARTE BREAKFAST | 朝食アラカルト

Served from 6:30 a.m. to 11:00 p.m. 6:30 から 23:00 までご用意しています

BREAKFAST A LA CARTE


Breakfast Pastries Three ¥ 950 / Five ¥ 1,250
Served with Butter, Jam and Honey
(Please choose three or five items)
– Croissant, Pain Au Chocolat, Fruit Danish,
Pecan Nut Danish, Blueberry Muffin,
White Toast, Whole Wheat Toast, Brown Toast,
Cereal Baguette, Whole Wheat Roll, Soft Roll, Baguette


Freshly Sliced Seasonal Fruits    ¥ 2,600

Fresh Seasonal Fruit Salad   ¥ 1,900

Cereal ¥ 1,100
(Rice Crisps, Corn Flakes, Oats, All Bran,
Organic Granola or Coco Pops)
Served with Full Cream Milk, Skimmed Milk, Low Fat Milk, Soy Milk,
Plain or Fruit Yogurt


International Cold Cut Platter ¥ 2,600
Salami, Ham, Cooked Ham and Smoked Duck




Hot Oatmeal Porridge with Honey  ¥ 1,200

Fluffy Pancakes  ¥ 2,000
Maple Syrup, Whipped Cream, Berry Sauce


Brioche French Toast  ¥ 2,000
Maple Syrup, Whipped Cream, Berry Sauce

EGG SPECIALTIES



Two Eggs Prepared to Your Preference  ¥ 2,000
Sunny Side Up, Scrambled, Poached, Boiled, Over Easy
or Omelet (Ham, Cheese, Onion, Mushrooms, Tomatoes, Shrimp)
Served with (Choose one of each category)
– Bacon, Pork Sausage, Chicken Sausage or Ham
– Hash Brown, Roasted Potatoes or Glazed Potatoes
– Mushrooms, Baked Beans or Roasted Cherry Tomatoes

Egg White Omelet    ¥ 1,900
with Green Asparagus and Tomatoes

ASIAN SPECIALTIES




Rice Congee  ¥ 1,800
Plain, Chicken or Beef
Century Egg, Ginger, Spring Onion, Pickles, Crispy Dough



Singapore Fried Egg Noodles  ¥ 2,200
with Chicken and Vegetables

Onigiri with Miso Soup and Japanese Pickles   ¥ 1,500
Salmon, Nori, Shiso, Wakame

朝食アラカルト

朝のペストリーフード 3個 ¥950 / 5個 ¥1,250
バター、ジャム、はちみつを添えて
(お好きなパンを3個又は5個お選びください)
– クロワッサン、パン・オ・ショコラ、フルーツデニッシュ、
ピーカンナッツのデニッシュ、ブルーベリーマフィン、
トースト、全粒粉トースト、ブラウントースト、
シリアルバゲット、全粒粉ロール、ソフトロール、


新鮮な季節のスライスフルーツ    ¥ 2,600


季節のフレッシュフルーツサラダ   ¥ 1,900

シリアル ¥ 1,100
(ライスクリスプ、コーンフレーク、オーツ麦、オールブラン、
オーガニックグラノーラ又はココポップ)
シリアルと一緒に (レギュラーミルク、スキムミルク、低脂
肪ミルク、豆乳、プレーン又はフルーツヨーグルト)


インターナショナルコールドカットプラッター ¥ 2,600
サラミ、生ハム、ハム、スモークダック



オートミールとはちみつ  ¥ 1,200

パンケーキ  ¥ 2,000
メープルシロップ、ホイップクリーム、ベリーソース


ブリオッシュのフレンチトースト  ¥ 2,000
メープルシロップ、ホイップクリーム、ベリーソース


卵料理



お好きなスタイルの卵料理 (2個玉)  ¥ 2,000
目玉焼き、スクランブルエッグ、ポーチドエッグ、ゆで卵、両面焼き
又はオムレツ (ハム、チーズ、オニオン、きのこ、トマト、海老)
卵料理と一緒に (それぞれ1つずつお選びください)
– ベーコン、ポークソーセージ、チキンソーセージ又はハム
– ハッシュブラウン、ローストポテト又はポテトのグラッセ
– きのこと、バイクドビーンズ又はチェリートマトのロースト

ホワイトオムレツ    ¥ 1,900
グリーンアスパラ、トマト

アジア料理

中華粥  ¥ 1,800
プレーン、チキン又はビーフ
ピータン、生姜、ネギ、お漬物、揚げパン

シンガポール風卵麺焼きそば  ¥ 2,200
チキン、野菜

朝のおにぎり、お味噌汁とお漬物   ¥ 1,500
鮭、のり、紫蘇、ワカメ

A L A C A R T E B R E A K F A S T | 朝 食 ア ラ カ ル ト

Served from 6:30 a.m. to 11:00 p.m. 6:30 から 23:00 までご用意しています

SIDES

Steamed Rice or Rice Porridge	🍴🍲 ¥ 500
Bacon, Pork Sausage, Chicken Sausage or Ham	🍴 ¥ 900
Baked Beans	🍴 ¥ 800
Hash Brown, French Fries or Potato Wedges	¥ 800
Sautéed Mushrooms and Spinach or Herb Roasted Tomatoes	🍴🍴 ¥ 800
Green Salad with Herb Vinaigrette or Sesame Dressing (Cos Lettuce, Iceberg Lettuce or Mesclun) (Choice of 3) Tomatoes, Cucumber, Corn, Bell Pepper, Carrot, Onion	🍴🍴 ¥ 900

サイドディッシュ

ライス又はお粥	🍴🍲 ¥ 500
ベーコン,ポークソーセージ,チキンソーセージ又はハム	🍴 ¥ 900
バイクドビーンズ	🍴 ¥ 800
ハッシュブラウン,フライドポテト,ポテトウェッジ	¥ 800
きのこほうれん草のソテー又はハーブローストトマト	🍴🍴 ¥ 800
グリーンサラダ (ハーブビネガー又は胡麻ドレッシング) コスレタス、アイスバーグレタス又はメスクラン (お好きな野菜を3つお選びください) トマト、キュウリ、コーン、パプリカ、キャロット、オニオン	🍴🍴 ¥ 900

A L A C A R T E | ア ラ カ ル ト

Served from 6:30 a.m. to 11:00 p.m. 6:30 から 23:00 までご用意しています

APPETIZERS

International Cold Cut Platter Salami, Ham, Cooked Ham and Smoked Duck	¥2,600
NOKA's Seasonal Greens and Vegetable Salad with House Dressing	🌿 ¥2,200
Chilled Tofu and Tomato Salad Sesame Dressing	🌿 🍷 ¥1,900
Caesar Salad Parmesan Shavings, Croutons and Bacon Crisps	🌿 🍷 ¥2,300
Add - Grilled Chicken	¥600
Citrus Marinated Salmon Salad Pink Pepper and Dill	🌿 🍷 ¥2,400
Caprese Buffalo Mozzarella, Seasonal Tomatoes and Olive Oil	¥2,800
InterContinental Osaka Cheese Selection with Fruit Bread and Fig Chutney	¥2,800

* All salads may be ordered as main dish with additional charges ¥750.

SOUP

Soup of The Day	🌿 ¥1,300
French Onion Soup Au Gratin	🌿 🍷 ¥1,500
Lobster Bisque with Tarragon	¥1,800
Japanese Miso Soup with Clams (Red Miso or White Miso)	🍷 🌿 ¥1,000

LIGHT MEALS

Snapper Tempura with Tartar Sauce	🍷 🌿 ¥1,900
Fried Chicken Wings with Spicy Sauce	¥1,600
Vegetable Tortilla Wrap Avocado, Peppers, Lettuce, Tomatoes	🌿 🍷 ¥1,800

前菜

インターナショナルコールドカットプラッター サラミ、生ハム、ハム、スモークダック	¥2,600
NOKA (ノカ) 季節野菜とグリーンサラダ ハウドレッシング	🌿 ¥2,200
冷製豆腐とトマトのサラダ 胡麻ドレッシング	🌿 🍷 ¥1,900
シーザーサラダ パルメザン、クルトンとベーコンクリスプ	🌿 🍷 ¥2,300
追加トッピング - グリルチキン	¥600
シトラスマリネ サーモンのサラダ ピンクペッパー、ディル	🌿 🍷 ¥2,400
カプレーゼ バッファローモッツァレラ、季節のトマト、オリーブオイル	¥2,800
インターコンチネンタルホテル大阪チーズセレクション フルーツブレッド、いちじくのチャツネ	¥2,800

※ すべてのサラダは追加料金 750 円でメインとして大きいサイズをご注文いただけます。

スープ

本日のスープ	🌿 ¥1,300
フレンチオニオングラタンスープ	🌿 🍷 ¥1,500
ロブスタービスク、タラゴンのガーニッシュ添え	¥1,800
はまぐりのお味噌汁 (赤味噌又は、白味噌)	🍷 🌿 ¥1,000

軽食

鯛の天ぷら タルタルソース添え	🍷 🌿 ¥1,900
フライドチキンウィングとスパイシーソース	¥1,600
野菜のトルティーヤラップ アボカド、ペッパー、レタス、トマト	🌿 🍷 ¥1,800

A L A C A R T E | ア ラ カ ル ト

Served from 6:30 a.m. to 11:00 p.m. 6:30 から 23:00 までご用意しています

MAIN DISH

Slow Roasted Seasonal Fish	🍷	¥3,200
Grilled Sustainable Salmon Steak	🌿🍷	¥3,200
Slow Roasted Japanese Chicken Breast	🍷🍷	¥3,400
Roasted Kyoto Hiyoshi Pork Shoulder	🍷	¥3,200
Herb Spiced Grilled Lamb Chops 3pc		¥4,200
Grilled US Tenderloin		150g ¥5,000 250g ¥8,200
Grilled Kuroge Wagyu Sirloin	🍷	150g ¥7,000 250g ¥11,500
Surf & Turf		¥7,000
1/2 Grilled Lobster, US Beef Tenderloin 150g		
Grilled Seasonal Vegetable Platter	🌿	¥2,600

* Each main dish is served with one vegetable, one potato dish and one sauce of your preference.

Vegetable

Roast Seasonal Vegetables
Steamed Broccoli with Almonds
Ratatouille

Potato Dish

French Fries
Mashed Potatoes
Sautéed Rosemary Potatoes

Sauce

Red Wine Sauce
BBQ Sauce
Salsa Verde 🌿

PASTA

Kobe Beef Lasagna Kobe Beef Bolognese	🍷	¥3,000
Béchamel, Tomatoes, Basil		
Spaghetti Bolognese		¥2,400
Beef and Pork Bolognese, Basil, Tomatoes and Cheese		
Linguine Pepperoncino	🌿	¥2,200
Seasonal Local Vegetables, Garlic, Chili, Parsley and Olive Oil		
Penne Carbonara		¥2,400
Bacon, Cheese, Egg and Black Pepper		

メイン

季節の鮮魚のロースト	🍷	¥3,200
サーモンのグリルステーキ	🌿🍷	¥3,200
国産鶏の胸肉の低温調理	🍷🍷	¥3,400
京都産日吉ポークショルダーのロースト	🍷	¥3,200
ラムチョップのハーブスパイスグリル 3 ピース		¥4,200
US テンダーロインのグリル		150g ¥5,000 250g ¥8,200
黒毛和牛サーロインのグリル	🍷	150g ¥7,000 250g ¥11,500
Surf & Turf		¥7,000
ハーフロブスター、US テンダーロイン (150g) のグリル		
グリル野菜のプラッター	🌿	¥2,600

※ メイン料理と一緒に下記の中から好きな野菜料理、ポテト料理、ソースを1つずつお選びいただけます。

野菜料理

季節野菜のロースト
ブロッコリーとアーモンド
ラタトゥイユ

ポテト料理

フライドポテト
マッシュポテト
ローズマリーポテトのソテー

ソース

赤ワインソース
バーベキューソース
サルサヴェルデ 🌿


パスタ

神戸牛ラザニア	🍷	¥3,000
神戸牛のボロネーゼ、ベシャメル、トマト、バジル		
ボロネーゼスパゲティ		¥2,400
牛肉と豚肉のボロネーゼ、バジル、トマト、チーズ		
リングイネのペペロンチーノ	🌿	¥2,200
季節野菜、ガーリック、チリ、パセリ、オリーブオイル		
カルボナーラ		¥2,400
ベーコン、チーズ、卵、黒胡椒		


A LA CARTE | ア ラ カ ル ト

Served from 6:30 a.m. to 11:00 p.m. 6:30 から 23:00 までご用意しています

BURGERS AND SANDWICHES

NOKA 200g Wagyu Burger  ¥3,200
 Bacon, Cheddar, Tomatoes and Lettuce
 Add – Fried Egg ¥400
 – Grilled Onion

Lobster Sandwich ¥3,500
 Avocado, Romaine, Tomatoes, Lobster Mayonnaise

Club Sandwich  ¥2,900
 Choice of White, Whole Wheat or Rye Bread
 Smoked Turkey, Bacon, Egg, Tomatoes, Rocket Leaves, Avocado

US Beef Tenderloin Steak Sandwich ¥3,500
 Onion, Gruyere Cheese, Pommery Mustard



* All burgers and sandwiches are served with a small salad and french fries.


ASIAN SPECIALTIES


Steak Donburi   ¥3,500
 Seared US Tenderloin Beef, Onion, Steamed Rice

Japanese Beef Curry  ¥2,300
 Steamed Rice, Pickles



Udon   ¥1,800
 Wakame, Spring Onion, Fried Tofu, Seasonal Vegetables

Seafood Fried Rice   ¥2,400
 Vegetables, Mushrooms, Egg


Pork Katsu Donburi  ¥2,800
 Miso Soup, Pickled Vegetables

Teriyaki Chicken Donburi  ¥2,800
 Broiled Chicken, Teriyaki Sauce, Steamed Rice


Singapore Fried Noodles  ¥2,200
 Chicken, Vegetables

Ochazuke   ¥1,500
 Nozawana, Salt Kelp, Baked Rice Crackers, Seaweed
 Wasabi, Salmon

バーガーとサンドウィッチ

NOKA (ノカ) シグネチャー和牛バーガー200g  ¥3,200
 ベーコン、チェダーチーズ、トマト、レタス
 追加トッピング – 目玉焼き ¥400
 – グリルオニオン



ロブスターサンドウィッチ ¥3,500
 アボカド、ロメヌレタス、トマト、ロブスターマヨネーズ


クラブハウスサンドウィッチ  ¥2,900
 食パン、全粒粉食パン又はライ麦パン
 スモークターキー、ベーコン、卵、トマト、ルッコラ、アボカド



US ビーフテンダーロインのステーキサンドウィッチ ¥3,500
 オニオン、グリエールチーズ、ポメリーマスタード


※全てのバーガーとサンドウィッチには、スモールサラダとフライドポテトが付いています。

アジア料理


US テンダーロインのステーキ丼セット   ¥3,500
 味噌汁、香の物


NOKA (ノカ) ビーフカレー  ¥2,300



関西風うどん   ¥1,800
 わかめ、ネギ、薄揚げ、季節野菜

シーフードチャーハン   ¥2,400
 野菜、マッシュルーム、卵

豚カツ丼  ¥2,800
 味噌汁、香の物

てりやきチキン丼セット  ¥2,800
 味噌汁、香の物

シンガポール風卵麺焼きそば  ¥2,200
 チキン、野菜

お茶漬け   ¥1,500
 野沢菜ちりめん、塩昆布、ぶぶあられ、刻み海苔
 わさび、鮭

A L A C A R T E | ア ラ カ ル ト

Served from 6:30 a.m. to 11:00 p.m. 6:30 から 23:00 までご用意しています

APPETIZERS

Steamed Rice or Rice Porridge	¥ 500
Bacon, Pork Sausage, Chicken Sausage or Ham	¥ 900
Baked Beans	¥ 800
Hash Brown, French Fries or Potato Wedges	¥ 800
Sautéed Mushrooms and Spinach or Herb Roasted Tomatoes	¥ 800
Green Salad with Herb Vinaigrette or Sesame Dressing (Cos Lettuce, Iceberg Lettuce or Mesclun) (Choice of 3) Tomatoes, Cucumber, Corn, Bell Pepper, Carrot, Onion	¥ 900

サイドディッシュ

ライス又はお粥	¥ 500
ベーコン,ポークソーセージ,チキンソーセージ又はハム	¥ 900
ベイクドビーンズ	¥ 800
ハッシュブラウン,フライドポテト,ポテトウェッジ	¥ 800
きのこほうれん草のソテー又はハーブローストトマト	¥ 800
グリーンサラダ (ハーブピネガー又は胡麻ドレッシング) コスレタス、アイスバーグレタス又はメスクラン (お好きな野菜を3つお選びください) トマト、キュウリ、コーン、パプリカ、キャロット、オニオン	¥ 900

DESSERTS

Freshly Sliced Seasonal Fruits	¥ 2,600
Chocolate Fondant with Crumble and Caramel Ice Cream	¥ 1,800
Seasonal Opera with Vanilla Sauce and Raspberry Sorbet	¥ 1,600
Uji Green Tea Tiramisu Osaka Sweet Soy Sauce "Mitarashi" Rock Salt Ice Cream	¥ 1,600
Ice Cream by the Scoop Vanilla, Chocolate or Strawberry	¥ 600
InterContinental Osaka Cheese Selection with Fruit Bread and Fig Chutney	¥ 2,800


デザート

新鮮な季節のスライスフルーツ	¥ 2,600
チョコレートフォンダン クランブルとキャラメルアイスクリーム	¥ 1,800
季節のオペラ バニラソースとラズベリーシャーベット	¥ 1,600
宇治抹茶ティラミス 大阪産醤油のみたらしソース 岩塩アイスクリーム	¥ 1,600
アイスクリーム バニラ、チョコレート又はストロベリー	¥ 600
インターコンチネンタルホテル大阪チーズセレクション フルーツブレッドといちじくのチャツネ添え	¥ 2,800


LATE NIGHT DINING | お夜食

Served from 11:00 p.m. to 6:30 a.m. 23:00 から 6:30 までご用意しています


APPETIZERS


NOKA's Seasonal Greens and Vegetable Salad with House Dressing  ¥2,200

SOUP

Japanese Miso Soup with Clams (Red Miso or White Miso)  ¥1,000

BURGERS AND SANDWICHES

NOKA 200g Wagyu Burger Bacon, Cheddar, Tomatoes and Lettuce  ¥3,200

Club Sandwich  ¥2,900
Choice of White, Whole Wheat or Rye Bread
Smoked Turkey, Bacon, Egg, Tomatoes, Rocket Leaves, Avocado



* All burgers and sandwiches are served with a small salad and french fries.



LIGHT MEALS

Spaghetti Bolognese ¥2,400
Beef and Pork Bolognese, Basil, Tomatoes and Cheese

Fried Chicken Wings with Spicy Sauce ¥1,600

Japanese Beef Curry  ¥2,300
Steamed Rice, Pickles

Udon   ¥1,800
Wakame, Spring Onion, Fried Tofu, Seasonal Vegetables


Ochazuke   ¥1,500
Nozawana, Salt Kelp, Baked Rice Crackers, Seaweed
Wasabi, Salmon

DESSERTS

Freshly Sliced Seasonal Fruits    ¥2,600

InterContinental Osaka Cheese Selection with Fruit Bread and Fig Chutney ¥2,800


前菜


NOKA (ノカ) 季節野菜とグリーンサラダ ハウストレーシング  ¥2,200

スープ

はまぐりのお味噌汁 (赤味噌又は、白味噌)  ¥1,000

バーガーとサンドウィッチ

NOKA (ノカ) シグネチャー和牛バーガー200g  ¥3,200
ベーコン、チェダーチーズ、トマト、レタス


クラブハウスサンドウィッチ  ¥2,900
食パン、全粒粉食パン又はライ麦パン
スモークターキー、ベーコン、卵、トマト、ルッコラ、アボカド

※全てのバーガーとサンドウィッチには、スモールサラダとフライドポテトが付いています。



軽食

ポロネーズバグテュー ¥2,400
牛肉と豚肉のポロネーズ、バジル、トマト、チーズ




フライドチキンウィングとスパイシーソース ¥1,600

NOKA (ノカ) ビーフカレー  ¥2,300

関西風うどん   ¥1,800
わかめ、ネギ、薄揚げ、季節野菜

お茶漬け   ¥1,500
野沢菜ちりめん、塩昆布、ぶぶあられ、刻み海苔
わさび、鮭

デザート

新鮮な季節のスライスフルーツ    ¥2,600

インターコンチネンタルホテル大阪チーズセレクション ¥2,800
フルーツブレッドといちじくのチャツネ添え

B E V E R A G E S | お 飲 物

CHAMPAGNE

N.V. Louis Roederer Collection Bottle	¥ 15,000
Half Bottle	¥ 9,500
Glass	¥ 2,600

Louis Roederer Brut Vintage Rosé Bottle	¥ 22,000
Glass	¥ 3,400

Louis Roederer Cristal Bottle Brut Vintage	¥ 64,000～
---	-----------

シャンパン

ルイ・ロデレール コレクション ボトル	¥ 15,000
ハーフボトル	¥ 9,500
グラス	¥ 2,600

ルイ・ロデレール ブリュット ヴィンテージ ロゼ ボトル	¥ 22,000
グラス	¥ 3,400

ルイ・ロデレール クリスタル フルボトル ブリュット ヴィンテージ	¥ 64,000～
--------------------------------------	-----------

WHITE WINE

Reserva Chardonnay Bottle Glass	¥ 10,300 ¥ 1,800
--------------------------------------	---------------------

Chateau Gillet Bordeaux Bottle Glass	¥ 9,100 ¥ 1,600
---	--------------------

Cassis Blanc Clos Sainte Magdeleine Bottle Glass	¥ 15,000 ¥ 2,500
---	---------------------

Sommelier Recommended White Wine Glass	¥ 5,000
--	---------

白ワイン

レゼルヴァ シャルドネ ボトル グラス	¥ 10,300 ¥ 1,800
------------------------	---------------------

シャトー ジレ ボルドー ボトル グラス	¥ 9,100 ¥ 1,600
-------------------------	--------------------

カシー ブラン クロ・サント・マグドレーヌ ボトル グラス	¥ 15,000 ¥ 2,500
----------------------------------	---------------------

ソムリエお勧め白ワイン グラス	¥ 5,000
-----------------	---------

RED WINE

Henri Pinot Noir Bottle Glass	¥ 10,300 ¥ 1,800
------------------------------------	---------------------

Chateau Fontbonne Bordeaux Bottle Glass	¥ 9,100 ¥ 1,600
--	--------------------

Experience Cabernet Sauvignon Bottle Glass	¥ 15,000 ¥ 2,500
---	---------------------

Sommelier Recommended Red Wine Glass	¥ 5,000
--------------------------------------	---------

赤ワイン

アンリ ピノ・ノワール ボトル グラス	¥ 10,300 ¥ 1,800
------------------------	---------------------

シャトー フォンボンヌ ボルドー ボトル グラス	¥ 9,100 ¥ 1,600
-----------------------------	--------------------

エクスペリエンス カベルネ・ソーヴィニヨン ボトル グラス	¥ 15,000 ¥ 2,500
----------------------------------	---------------------

ソムリエお勧め赤ワイン グラス	¥ 5,000
-----------------	---------

BEER

Asahi Super Dry Bottle 334ml	¥ 1,350
------------------------------	---------

Suntory Premium Malts Bottle 334ml	¥ 1,450
------------------------------------	---------

Sapporo Ebisu Bottle 334ml	¥ 1,450
----------------------------	---------

Heineken Bottle 330ml	¥ 1,350
-----------------------	---------

Guinness Extra Stout Bottle 330ml	¥ 1,550
-----------------------------------	---------

ビール

アサヒ スーパードライ 334ml	¥ 1,350
-------------------	---------

サントリー プレミアム モルツ 334ml	¥ 1,450
-----------------------	---------

サッポロ エビスビール 334ml	¥ 1,450
-------------------	---------

ハイネケン 330ml	¥ 1,350
-------------	---------

ギネス エクストラ スタウト 330ml	¥ 1,550
----------------------	---------

A L A C A R T E | ア ラ カ ル ト

B E V E R A G E S | お 飲 物

COFFEE SPECIALITIES

Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee, Espresso	¥ 1,300
Caffè Latte or Cappuccino	
Hot Chocolate or Chocolate Milk	
Iced Coffee	

コーヒー

淹れたてのコーヒー又はカフェインレスコーヒー	¥ 1,300
エスプレッソ	
カフェラテ又はカプチーノ	
ホットチョコレート又はチョコレートミルク	
アイスコーヒー	

TEA SPECIALITIES

Iced Tea	¥ 1,300
Green Tea	
Selection of TWG Fine Teas	
InterContinental Osaka Original Blend	
English Breakfast / Breakfast Earl Grey / Chamomile	
Mint Tea / Royal Darjeeling / Oolong Prestige	

紅茶

アイスティー	¥ 1,300
緑茶	
TWG ファインティーツセレクション	
インターコンチネンタルホテル大阪オリジナルブレンドティーツ	
イングリッシュブレックファースト / ブレックファーストアールグレイ /	
カモミール / ミントティーツ / ロイヤルダーズグリーン / ウーロンプレステージ	

JUICES, MILK

Squeezed Juice	¥ 1,300
Orange, Grapefruit or Carrot	
Chilled Juice	¥ 980
Apple, Pineapple, Cranberry or Tomato	
Mikan Juice from Ehime	¥ 980
Milk	¥ 1,300
Full Cream Milk, Skimmed Milk, Low Fat Milk, Soy Milk	
Served Hot or Cold	

フレッシュフルーツジュース、ジュース、ミルク

フレッシュジュース	¥ 1,300
オレンジ、グレープフルーツ、キャロット	
ジュース	¥ 980
アップル、パイナップル、クランベリー又はトマト	
愛媛県 無茶々園 みかんジュース	¥ 980
ミルク	¥ 1,300
レギュラーミルク、スキムミルク、低脂肪牛乳、豆乳	
ホット又はコールド	

SOFT DRINKS

Kirin Lemon / Coca Cola / Coca Cola Zero	¥ 980
Oolong Tea (Iced Tea)	¥ 980
San Pellegrino 1000ml	¥ 1,700
Perrier 750ml	¥ 1,300
Evian 750ml	¥ 1,300
Asahi Dry ZERO Non-alcoholic	BTL 334ml ¥ 980

ソフトドリンク

キリンレモン / コカ・コーラ / コカ・コーラゼロ	¥ 980
ウーロン茶	¥ 980
サンペレグリーノ 1000ml	¥ 1,700
ペリエ 750ml	¥ 1,300
エビアン 750ml	¥ 1,300
アサヒ ドライ・ゼロ (ノンアルコール)	334ml ¥ 980