



INTERCONTINENTAL STYLE

2021 4-6

TOKYO

OSAKA

CHICAGO

WASHINGTON

NEW YORK

LONDON

PARIS

Live the InterContinental life.



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

LE TOUR DE FRANCE

ツール・ド・フランス

2021年4月1日(木)～6月30日(水) Apr. 1 - Jun. 30, 2021

フランス各地の郷土料理に洗練のアレンジを施し、その地からもたらされるイメージを一皿ごとに表現する色彩豊かな特別コースをご提供いたします。シェフが誘う陽春の美食旅をバカンス気分でお愉しみてください。

ランチコース Lunch Course

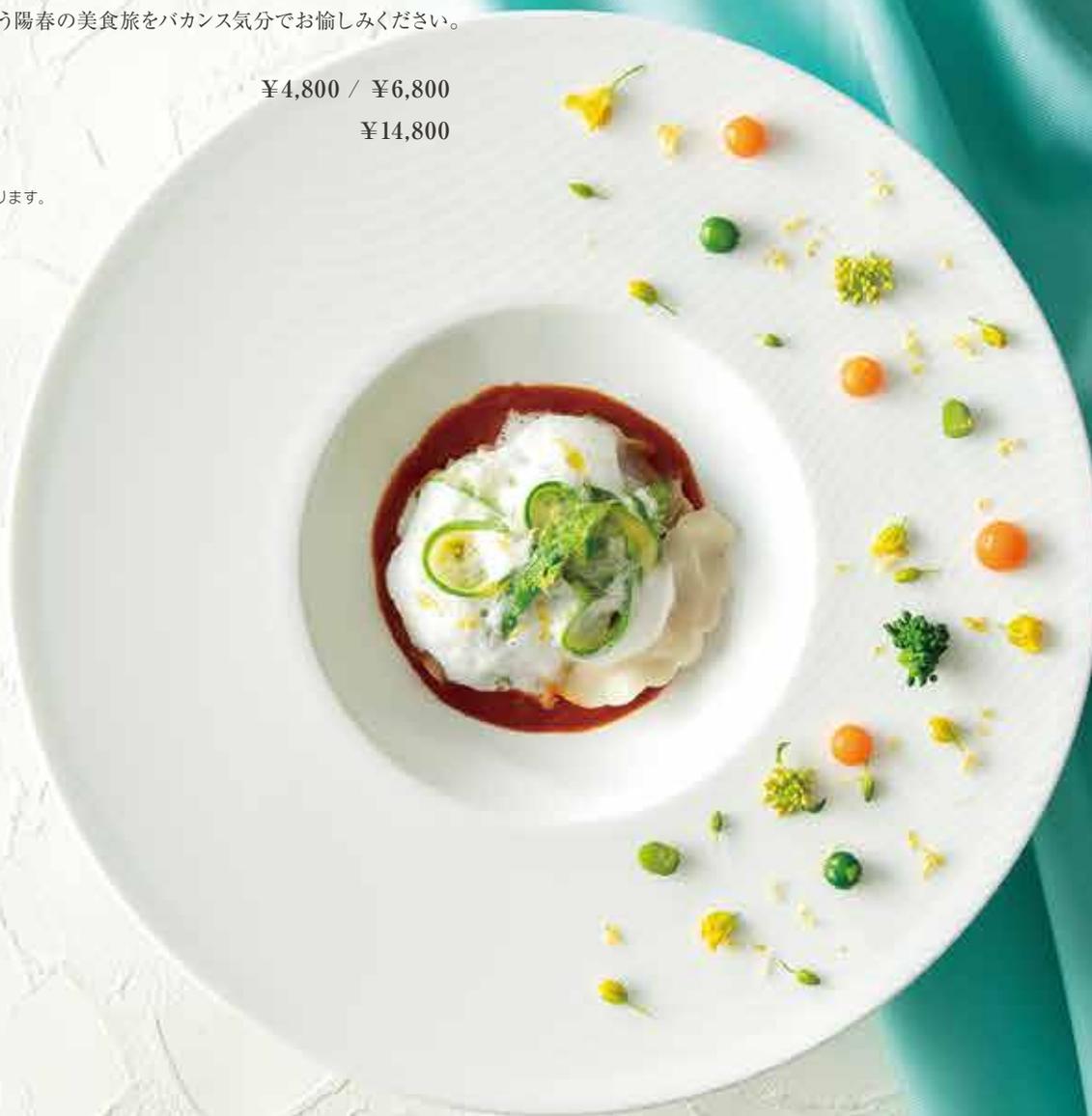
¥4,800 / ¥6,800

ディナーコース Dinner Course

¥14,800

※ 上記フェアメニュー以外のコース料理、ア・ラ・カルトもご用意しております。

※ ゴールデンウィーク(4月29日～5月5日)、特別営業日を除きます。



フランス料理「アジュール」 2階
French Restaurant "AZUR" 2FL.

12:00～14:00 (L.O.) 土日祝日のみ営業 Only on Weekends, Holidays 17:30～20:30 (L.O.) ※水曜定休 Closed on Wednesdays

料金はサービス料・税金込み

CULINARY JOURNEY IN SPRING

春の美食三都巡り ～広東・上海・北京～

2021年4月1日(木)～6月30日(水)

Apr. 1 - Jun. 30, 2021

旬の食材に、それぞれに異なる魅力を携えた広東・上海・北京の伝統的な調理技法を融合させることで、五味が調和する「驂騮(カリユウ)」ならではのモダンで革新的な料理の数々をご提供いたします。

ディナーコース Dinner Course ￥13,650

※上記フェアメニュー以外のコース料理、ア・ラ・カルトもご用意しております。
※ゴールデンウィーク(4月29日～5月5日)、特別営業日を除きます。

夏季
限定

特製 冷やし翡翠麺

2021年6月1日(火)～9月20日(月・祝)

Jun. 1 - Sep. 20, 2021

ほうれん草を練り込んだ緑鮮やかな翡翠麺を用いた2種の冷やし麺をご用意いたしました。



驂騮 冷やし翡翠麺
¥2,600

特選海鮮盛り
冷やし翡翠麺
¥3,600



中国料理「驂騮(カリユウ)」 31階
Chinese Restaurant "KARYU" 31FL.

11:30～14:30 (L.O.) 土日祝日 Weekends, Holidays 11:00～15:30 (L.O.)
17:30～21:00 (L.O.)

料金はサービス料・税金込み



SICILY IN EARLY SUMMER

初夏のシチリア 2021年4月1日(木)～6月30日(水) Apr. 1 - Jun. 30, 2021



イタリア料理「ラヴェラ」 2階

Italian Restaurant "LA VELA" 2FL.

11:30～14:30 (L.O.) 17:30～21:00 (L.O.)

料金はサービス料・税金込み

エキゾチックな文化の十字路・シチリアの郷土料理に、シェフの自由な発想を加え、コンテンポラリーな一皿に仕立てました。柑橘類の花々や緑あふれる初夏のシチリアを思わせる、美食の数々をご堪能ください。

ディナーコース Dinner Course

¥7,000～

※フェアメニュー以外のコース料理、ア・ラ・カルトもご用意しております。
※ランチタイムにはイタリアンブッフェ(平日¥3,600、土日祝日¥4,100)もございます。
※ゴールデンウィーク(4月29日～5月5日)、特別営業日を除きます。



YOU ARE WHAT YOU EAT

からだが喜ぶ！肉×野菜のウェルネスbuffe

2021年4月1日(木)～6月30日(水) Apr. 1 - Jun. 30, 2021

生き生きとしたからだ作りに欠かせない肉料理をはじめ、ビタミン・ミネラル豊富なスーパーフードや抗酸化作用が期待されるヘルシー食材をふんだんに取り入れた、心とからだに嬉しい料理の数々が揃いました。

ランチbuffe (90分制) Lunch Buffet	平日 Weekdays	¥4,000
	土日祝日 Weekends, Holidays	¥4,700
ディナーbuffe (120分制) Dinner Buffet		¥6,500

※シニア料金(65歳以上)、お子様料金(5-12歳)もございます。
※ゴールデンウィーク(4月29日～5月5日)、特別営業日を除きます。

OCEAN TERRACE ブッフェ・ダイニング「オーシャンテラス」 1階
Buffet Dining "OCEAN TERRACE" IFL.

11:30～15:00 (L.O.) 17:00～21:30 (L.O.)

料金はサービス料・税金込み

BAYSIDE BEER GARDEN GW限定

海に見えるビアガーデン はまビア！

2021年4月29日(木・祝)～5月5日(水・祝)

Apr. 29- May 5, 2021

“海に一番近い”絶好のロケーションの中、心地よい潮風とともに、リゾート気分でランチタイムをお過ごしください。

ビアガーデン (90分制) ¥5,000
Beer Garden Plan (Food with 90 minutes free-flow drinks)
料理、フリードリンク

※お料理はお客様による取り分けの必要がない形式にてご提供いたします。
※お子様料金(5-12歳)もございます。
※雨天・荒天時は代替場所にて営業いたします。



イメージ

HAMA BEER 海に見えるビアガーデン「はまビア！」 1階テラス
Beer Garden "HAMA BEER" Terrace IFL.

12:00～14:00 (L.O.)

料金はサービス料・税金込み



CHERRY PARFAIT

パルフェ スリーズ ～チェリーのパフェ～ **数量限定**

2021年5月1日(土)～6月30日(水) May 1 - Jun. 30, 2021 提供時間 10:00～23:00

サワーチェリーのフルーティーな酸味とキルシュ香るグリオッティースが軽やかに大人の味わいを奏でます。ヨーグルトのアイスクリームや紅茶ジュレが爽やかに醸す、初夏のプレミアムパフェをご堪能ください。

季節のパフェ Seasonal Parfait

¥2,400

※特別営業日を除く。

料金はサービス料・税金込み

FLORAL AFTERNOON TEA

フローラル アフタヌーンティー

2021年5月1日(土)～6月30日(水)

May 1 - Jun. 30, 2021

提供時間 12:00～16:00

アフタヌーンティーセット

Afternoon Tea Set

20種のコーヒー・紅茶(フリードリンク)付き

¥4,950 *ドリンク1種のみ ¥4,200

※写真は2名様分です。
※特別営業日を除きます。



Lounge & Bar
Marine Blue

ラウンジ&バー「マリンブルー」 **2階**

Lounge & Bar "MARINE BLUE" 2FL.

10:00～23:30 (L.O.) 土日祝日 Weekends, Holidays 9:00～23:30 (L.O.)

料金はサービス料・税金込み

SEASONAL MENU

季節のメニュー

2021年4月1日(木)～6月30日(水) Apr. 1-Jun. 30, 2021

菜の花や鱈、白魚など、春を告げる食材を使用したコース料理やカジュアルなランチセットをご提供いたします。ゆらゆらと海に浮かぶ海上レストランから目前に臨む、横浜港の眺望とともにご賞味ください。

ランチセット Lunch Set

¥1,650 / ¥3,000

ディナーコース Dinner Course

¥6,400 / ¥8,400

※上記フェアメニュー以外のコース料理、ア・ラ・カルトもご用意しております。

※ゴールデンウィーク(4月29日～5月5日)、特別営業日を除きます。



フローティングレストラン「ピア21」 ぶかりさん橋 2階

Floating Restaurant "PIER 21" Pukari Pier 2FL.

11:30 ~ 14:30 (L.O.) 17:00 ~ 20:00 (L.O.)

料金は税金込み

SEASONAL CAKES

季節のケーキ

2021年4月1日(木)～6月30日(水) Apr. 1-Jun. 30, 2021

甘酸っぱく爽やかな旬のブルーベリーを用いたタルトや、自家製ヘーゼルナッツのブラリネを詰めたエクレールなど、パティシエがひとつひとつ丁寧に作り上げるスイーツの数々が揃います。



【写真奥より】 エクレールブラリネ ¥540

タルトミルティーユ ¥567 ミモザ ¥540

i MARINA
GOURMET et SOUVENIR

グルメ & スーベニール「アイマリーナ」 2階

"I MARINA" Gourmet et Souvenir 2FL.

10:00 ~ 19:00 TEL:045-223-2366 (アイマリーナ直通)

料金は税金(消費税8%)込み



イメージ

DIMSUM AT THE DINING SALON

要予約

個室 de 飲茶アフタヌーン

2021年9月30日(木)まで Until Sep. 30, 2021

スイートルームを思わせる優雅な完全個室「ダイニングサロン」にて、飲茶とスイーツをゆったりとお楽しみいただけます。30階より眼下に望む横浜の絶景とともに非日常のひとつときをお過ごしください。

料金(1名様): 飲茶アフタヌーンティー(150分) ￥8,000

※アルコールも選べるフリードリンク付き飲茶アフタヌーンティーセット、室料、サービス料、税金を含みます。

ご利用時間: 11:00~17:00(最終入室14:30)

ご予約: ご利用の10日前から3日前12:00まで、3名様より承ります

詳細はこちら



ご予約・お問い合わせ TEL:045-223-2277 (営業部直通) / sales@icyokohama.com 月~金曜 9:00~18:00 ※祝日を除く

GRAND BRIDAL FAIR グランドブライダルフェア

要予約
無料

2021年4月25日(日)、5月1日(土)・30日(日)、6月27日(日) 9:30 / 13:00

チャペルでの感動の挙式体験や、ウエディング本番さながらのコーディネート展示など、ベリリゾートウエディングの魅力のすべてを一度に味わえるBIGフェア。初めて見学されるおふたりも安心してご参加いただけます。試食会ではシェフ特製の婚礼メニューと、ホテルならではのサービスをご体験ください。

※衛生対策を強化し、組数を限定して開催いたします。

当日の流れ

1. チャペル挙式体験
2. 無料試食会
3. 相談会

その他のイベント

- ・会場コーディネート展示
- ・新作ドレス展示

その他、注目の
ブライダルフェアはこちら



ご予約・お問い合わせ TEL:045-223-2266 (ウエディング直通) / wedding@icyokohama.com
12:00~19:00 / 土日祝日 9:30~19:00 ※火曜・水曜定休(祝日を除く)

Reisia 手描きジャワ更紗

2021年4月3日(土)~5月5日(水・祝) Apr. 3 - May 5, 2021



Reisiaの帯布は、四季のある日本に生まれた着物文化と、インドネシアの手工芸の技が出会って生まれました。細かく描かれた文様はすべて、インドネシアの職人による手描き。色の数だけ染め洗いを繰り返して、長い時間をかけて作られる、うつくしい布です。「飾る」小作品もあわせてご紹介いたします。アートと出逢うセレクトショップ セゾンアートショップへどうぞお越しください。

すべて一点もの手描き更紗。
今回ご紹介する新作にもご期待ください。

アート & デザイングッズ

SEZON ART SHOP 「セゾンアートショップ」 1階

Art & Design Goods "SEZON ART SHOP" IFL.

お問い合わせ TEL:045-228-7235 (セゾンアートショップ直通) 10:00~18:00

ヨコハマグランド インターコンチネンタル ホテル

〒220-8522 横浜市西区みなとみらい1-1-1
Tel: 045-223-2222(代) Fax: 045-221-0650(代)

INTERCONTINENTAL YOKOHAMA GRAND

1-1-1 Minato Mirai, Nishi-ku, Yokohama 220-8522, Japan
Tel: +81(0)45 223 2222 Fax: +81(0)45 221 0650
info@icyokohama.com www.interconti.co.jp/yokohama/

Restaurant Reservation and inquiries

レストランのご予約・お問い合わせ

TEL: 045-223-2267 (10:00～18:00)

ホテルの縮小営業に伴い、記載の営業時間・メニュー等内容を変更する場合がございます。最新の営業状況および当ホテルにおける新型コロナウイルス感染症対策につきましては、右のQRコードよりご確認ください。

掲載の写真はすべてイメージです

表紙写真: ラウンジ&バー「マリンプルー」より オリジナルカクテル「バラのカクテル」

