



INTERCONTINENTAL STYLE

2022 1-2

TOKYO

OSAKA

CHICAGO

WASHINGTON

NEW YORK

LONDON

PARIS

Live the InterContinental life.



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

CELEBRATING THE NEW YEAR

開運・招福フェア

2022年1月11日(火)～2月28日(月) Jan. 11 - Feb. 28, 2022

新春を慶ぶにふさわしく、伊勢海老や鮑、帆立貝などの縁起物とされる食材を、シェフが開運・招福の願いを込めて特別コースに仕立てました。伝統的中国料理に革新が融合する極上の名菜をご堪能ください。

ランチコース Lunch Course
ディナーコース Dinner Course

¥8,850
¥17,500

※ 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。
※ 特別営業日を除きます。



中国料理「驂騫(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



CUISINE DE LA TRUFFE トリュフの誘惑

2022年1月11日(火)～2月28日(月) Jan. 11 - Feb. 28, 2022



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

「黒いダイヤモンド」とも称される希少な黒トリュフを、前菜からデザートまで全ての料理に用いた至福のコースをご提供いたします。芳醇なる魅惑の香りをもたらす愉悅のひとつときをお過ごしください。

ディナーコース Dinner Course

¥18,000

※ 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。
※ 特別営業日を除きます。

料金はサービス料・税金込み



DISCOVER THE WORLD —HAWAII・POLYNESIA—

ハワイ・ポリネシアン ブッフェ

2022年1月11日(火)～2月28日(月) Jan. 11 - Feb. 28, 2022

BUFFET & DINING
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" 1FL.

11:30～15:00(L.O.) 17:00～20:30(L.O.)

ロコモコやガーリックシュリンプなど、ハワイ・ポリネシアの伝統料理やローカルフードが一堂に会します。横浜にいながらにして味わう南国リゾートさながらの非日常感を、トロピカルな食の旅でご体験ください。

ランチブッフェ(90分制)	Lunch Buffet	平日 Weekdays	¥4,300
		土日祝日 Weekends, Holidays	¥4,900
ディナーブッフェ(120分制)	Dinner Buffet	平日 Weekdays	¥6,500
		土日祝日 Weekends, Holidays	¥7,000

※ お子様料金(5-12歳)もございます。
※ 特別営業日を除きます。

料金はサービス料・税金込み

STRAWBERRY AFTERNOON TEA

ストロベリーアフタヌーンティー

2022年1月15日(土)～5月8日(日)

Jan. 15 - May 8, 2022 提供時間 12:00～16:00

アフタヌーンティーセット ¥6,800

Afternoon Tea Set

いちごのスパークリングワイン、
25種の紅茶・コーヒー(フリードリンク)付き

*25種の紅茶・コーヒー付き、または
ドリンク1種類のみプランもございます。



※写真は2名様分です。
※特別営業日を除きます。
※3月20日(日)～4月10日(日)は桜ストロベリーアフタヌーンティーをご提供いたします。

料金はサービス料・税金込み

SEASONAL COCKTAILS

季節のカクテル

2021年12月27日(月)～2022年2月28日(月) Dec. 27, 2021 - Feb. 28, 2022 提供時間 17:00～23:00

甘酸っぱいフレッシュみかんのカクテルや、りんごとカモミールが香るホットカクテルなど、冬の夜に心まで温まるようなオリジナルドリンクをお届けします。冴え渡る横浜港の夜景とともにご賞味ください。



【写真左より】カルヴァドス カモミール / みかんブロッサム 各¥1,980

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 CAKES

季節のケーキ

2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月) Dec. 1, 2021 - Feb. 28, 2022

香ばしいナッツやカスタード、チョコレートなどを用いた、ウインターシーズンにぴったりのスイーツが揃いました。そのなめらかで濃厚なくちどけに心満たされる、贅沢な味わいをお楽しみください。



【写真左より】 ナッツパイ / スフレッシュョコラ / ブランストロベリー 各¥596



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)

※2021年12月21日(火)～25日(土)は季節のケーキの販売を休止いたします

料金は税金込み

EARLY SPRING DINE & STAY

ふたりの贅沢時間 ～Dine & Stay～

2022年1月19日(水)～5月31日(火) Jan. 19 - May 31, 2022

窓の外に広がるみなとみらいの眺望を眺めながら、シェフ特製のディナーコースをお部屋でゆったりとお楽しみいただける季節限定の宿泊プラン。プライベートな空間で、おふたりだけの特別なひとときをご堪能ください。

プラン料金(1室2名様): ¥48,000～

内容: ご宿泊(1泊)、ルームサービスディナー、ご朝食、レイトチェックアウト(12:00)



WEB予約▼

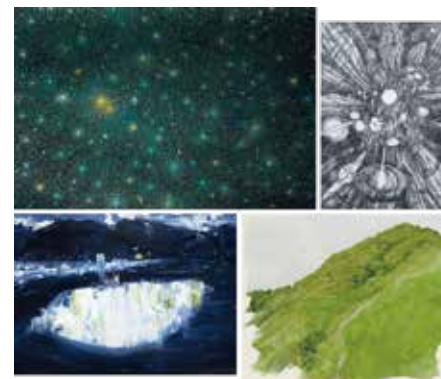


ご予約・お問い合わせ TEL:045-223-2323 (宿泊予約 直通) 9:00～19:00

料金はサービス料・税金込み

Kairos Rejoice! 豊かな喜びの証明Ⅱ

2021年12月11日(土)～2022年4月10日(日) Dec. 11, 2021 - Apr. 10, 2022



若手アーティスト上田智之、菅原彩美、畑山太志、塙康平の4名による作品展。タイトルである「Kairos(カイロス)」はギリシャ語で「時」を示し、ひとりひとりが経験する主観的な時間を意味します。

それぞれのカイロスは唯一無二であり、多様であるように、4名の最新作もまた、さまざまな個性と輝きをもっています。作品と向き合う、豊かなカイロスをみなさまへお届けできれば幸いです。

会場どうぞゆっくりとご覧ください。

左上: 塙康平「Feel Spaced Out」

右上: 菅原彩美「変身・不死の林檎は100本の金の矢から成る」

左下: 畑山太志「海・光の穴」 右下: 上田智之「未知の庭」

SEZON ART SHOP

アート & デザイングッズ 「セゾンアートショップ」 1階
Art & Design Goods "SEZON ART SHOP" 1FL.

お問い合わせ TEL:045-228-7235 (セゾンアートショップ 直通) 10:00～19:00

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 Minatomirai, Nishi-ku, Yokohama 220-8522, Japan
Tel: +81(0)45 223 2222 Fax: +81(0)45 221 0650
info@icyokohama.com www.icyokohama-grand.com

Restaurant Reservation and inquiries

レストランのご予約・お問い合わせ

TEL:045-223-2267 日～木曜・祝日 10:00～18:00
金曜・土曜・休前日 10:00～19:00

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：中国料理「驃驪(カリユウ)」より「元寶麵(げんほうめん)」

