



INTERCONTINENTAL STYLE

2022 9-11

TOKYO

OSAKA

CHICAGO

WASHINGTON

NEW YORK

LONDON

PARIS

Live the InterContinental life.



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND



TASTE OF AUTUMN

秋の味覚

2022年9月1日(木)～11月30日(水) | Sep. - 30 Nov. 2022

山海の恵みを楽しんだ秋薫る厳選素材に、敬意と慈しみを込めて珠玉の名業に仕立てました。
伝統的中国料理に西洋のエッセンスを巧みに織り交ぜた、華麗なるモダンチャイニーズをご堪能ください。

ランチコース	Lunch Course	¥9,500
ディナーコース	Dinner Course	¥18,000



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

[Click Here](#)
詳細はこちら

料金はサービス料・税金込み

※ 上記フェアメニュー以外のセットメニュー、コース料理(ランチ¥6,900～、ディナー¥14,000～)、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。

LE TOUR DE FRANCE

ツール・ド・フランス

2022年9月1日(木)～11月30日(水) | Sep. - 30 Nov. 2022

フランス各地の伝統料理に独創的なアレンジを施し、その地がもたらすイメージを一皿ごとに表現する食の周遊さながらのコース料理をご提供いたします。ソムリエ厳選のワインとともにお楽しみください。



ディナーコース Dinner Course

¥17,000

※ 上記フェアメニュー以外のコース料理(ランチ¥5,200/¥7,200、ディナー¥14,500)、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。



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

[Click Here](#) 

詳細はこちら

料金はサービス料・税金込み

NIPPON GOURMET JOURNEY “KYUSHU”

にっぽん美食紀行
～秋の九州 うまかもんフェア～

2022年9月1日(木)～11月30日(水)
| Sep. - 30 Nov. 2022

美食の宝庫・九州を代表する郷土料理や地の名物食材にシェフが創意を凝らした、オーシャンテラス風「うまかもん」が揃いました。臨場感あふれるプレゼンテーションとともに九州テロワールをご体感ください。

ランチbuffet (90分制)
Lunch Buffet (90 minute-limit)

平日 Weekdays ￥4,700
土日祝日 Weekends, Holidays ￥5,400

ディナーbuffet (120分制)
Dinner Buffet (120 minute-limit)

平日 Weekdays ￥6,800
土日祝日 Weekends, Holidays ￥7,300

※ お子様料金(5-12歳)もございます。
※ 特別営業日を除きます。

BUFFET & DINING
**OCEAN
TERRACE**

[Click Here](#) 
詳細はこちら

buffet・ダイニング「オーシャンテラス」 1階
Buffet Dining “OCEAN TERRACE” 1FL.

料金はサービス料・税金込み



SHINE MUSCAT AND CHESTNUT AFTERNOON TEA

シャインマスカットとマロンのアフタヌーンティー

2022年9月12日(月)～11月30日(水) 12 Sep. - 30 Nov. 2022 提供時間 12:00～16:00

アフタヌーンティーセット Afternoon Tea Set **¥6,800**

シャインマスカット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(フリードリンク)付き(¥5,500)、ドリンク1種のみ(¥4,700)もございます

[Click Here](#) 
詳細はこちら

GRAPE PARFAIT

パルフェ レザン ～葡萄のパフェ～

2022年9月12日(月)～10月31日(月) 12 Sep. - 31 Oct. 2022

贅沢に飾られたシャインマスカットや巨峰、美しく層をなす白ワインジュレや巨峰のソルベに気品漂う大人のための極上パフェです。ひと匙ごとに異なる多彩な味わいと食感のハーモニーをお楽しみください。

パルフェ レザン Grape Parfait

¥2,400



Lounge & Bar
Marine Blue

ラウンジ&バー「マリンブルー」**2階**
Lounge & Bar "MARINE BLUE" 2FL.

[Click Here](#) 
詳細はこちら

料金はサービス料・税金込み

SEASONAL CAKES

季節のケーキ

2022年9月1日(木)～11月30日(水) | Sep. - 30 Nov. 2022

香ばしいナッツやコーヒー、洋酒漬けのチェリーなどを用いた、暮れゆく秋にふさわしく味わい深いケーキがショーケースに並びます。そのエレガントな佇まいに心奪われる、甘美なひとときをお届けいたします。



写真左奥: プラリネカフェ 写真右奥: ピスタチオとグリオットチェリー
写真手前: タルトテノワ 各¥648

[Click Here](#)
詳細はこちら

料金は税込込み

NEW YEAR OSECHI BOX

おせち料理 2023

新春の寿ぎにふさわしく、伝統美が彩る和食、華やかな洋食、格調高い中国料理、それぞれに趣向を凝らした逸品の数々を贅沢に盛り込みました。慶びあふれる新年の祝い膳を、大切な方々とともにご賞味ください。



和・洋・中 三段重 New Year Osechi (Triple-decker Food Box)

¥46,440

ご予約受付: 2022年12月18日(日)17:00まで 配送をご希望の場合は12月14日(水)12:00まで

お受取場所: グルメ&スーベニール「アイマリーナ」2階

お受取日時: 2022年12月31日(土) 11:00～18:00

※贈答用に「おせち引替券」もご用意しております。
※神奈川県・東京都(離島を除く)に限り、別途料金にて配送を承ります。

[Click Here](#)
詳細はこちら

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.

ご予約・お問い合わせ TEL:045-223-2366 (アイマリーナ) 11:00～18:00

料金は税込込み

NEW YEAR PLAN

お正月 **兔** プラン 2023

年越しそばやカウントダウン、おせち料理など、新たな年の幕開けにふさわしく、催しが満載のご宿泊プランです。笑顔あふれる寿ぎのひとときを、上質な空間で、贅を尽くしたお料理とともにお過ごしください。

期間：2022年12月31日(土)より2泊

予約受付開始：2022年9月1日(木)9:00

プラン料金(2シングル高層階プレミアム 1室2名様ご利用時)

夕朝食付：¥290,000～ 朝食付：¥225,000～

内容：ご宿泊(2泊)、夕食(2回/夕朝食付のみ)、朝食(2回)、
カウントダウン・ニューイヤーイベント

※ 朝食(元旦はおせち料理)は、宴会場にてご提供いたします。

Click Here
詳細はこちら



AUTUMN PARTY PLAN

オータムパーティープラン

2022年8月20日(土)～11月30日(水) 20 Aug. - 30 Nov. 2022



プラン料金：

A：¥10,000 コース料理(フレンチ) / 卓盛 / ブッフェ

B：¥13,000 コース料理(イタリアン) / ブッフェ

C：¥15,000 コース料理(和風フレンチ) / ブッフェ

お料理、お飲物(フリードリンク)、室料、基本設備費、サービス料、税金を含みます

人数：コース料理：4名様より 卓盛：10名様より ブッフェ：20名様より

ご利用時間：2時間

会場：宴会場

ご利用
特典

乾杯用スパークリングワインをご人数分プレゼント
ご利用人数に応じて、ブッフェ・ダイニング「オーシャンテラス」の
お食事券をプレゼント

Click Here
詳細はこちら

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

AUTUMN DINE & STAY

ふたりの贅沢時間 ～Dine & Stay～

2022年10月1日(土)～12月15日(木) | Oct. - 15 Dec. 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宿泊プランです。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)：¥54,500～

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

Click Here
詳細はこちら

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

料金はサービス料・税金込み

TRICOTÉ トリコテ

ブランド名の「TRICOTÉ」とは、フランス語で「編まれた」という意味を持ちます。

丁寧に編み込まれたニット生地を使用したアイテムは、全て国内生産。その鮮やかな色柄は、何気ない日々の暮らしを彩ります。

セゾンアートショップでは、大人気のバッグとベビーソックスをお取り扱い中。楽しい柄が目を引くバッグは、A4サイズがしっかり入り、内ポケットも付いた、デザイン性と実用性を兼ね備えた一押しアイテム。毎日使いたくなること間違いなしです。愛らしいベビーソックスはギフトにもおすすめです。

ぜひ一度店頭にてご覧ください。



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" IFL.

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

営業日・営業時間・メニュー等内容を予告なく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
対策は、右の二次元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: プuffエ・ダイニング「オーシャンテラス」につぼん美食紀行 ～秋の九州 うまかもんフェア～ より

