



INTERCONTINENTAL STYLE

2023 3-5

TOKYO

OSAKA

CHICAGO

WASHINGTON

NEW YORK

LONDON

PARIS

Live the InterContinental life.



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

LE SOUFFLE DU PRINTEMPS

春の息吹

2023年3月1日(水)～5月31日(水) | Mar. - 31 May 2023

ハーブや花をあしらひ、シェフが瑞々しい感性で心華やぐ季節を軽やかに表現する、目にも美しく彩り鮮やかなコース料理をご用意いたしました。食を通じて愛でる春を、心ゆくまでお楽しみください。



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

¥6,200/¥8,200
¥15,500/¥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。



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



BLUEFIN TUNA AND JAPANESE BLACK BEEF FAIR

黒が彩る春華名菜 ～黒鮪と黒毛和牛～

2023年3月1日(水)～5月31日(水) | Mar. - 31 May 2023

黒いダイヤモンドとも称される黒鮪とシェフ厳選の黒毛和牛を、贅沢にも一度にお楽しみいただける特別コースをご提供いたします。春薫る名菜の数々を、眼下に望む横浜の絶景とともにご堪能ください。

ディナーコース Dinner Course

¥15,000/¥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。



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



FEAST OF JAPAN “MAGURO AND WAGYU BEEF”

にっぽんのご馳走 ～まぐろと和牛～

2023年3月7日(火)～5月8日(月) 7 Mar. - 8 May 2023

BUFFET DINING
**OCEAN
TERRACE**

buffet dining 「オーシャンテラス」 **1階**
Buffet Dining “OCEAN TERRACE” 1FL.

[Click Here](#)
詳細はこちら

料金はサービス料・税金込み

日本人が好む魚として常に上位に君臨するまぐろと、黒毛和種をはじめとする上質な和牛に、多彩な調理法を施した美食の数々をお届けいたします。目前に広がる開放的な海の景色とともに楽しみください。

ランチbuffet (90分制)	Lunch Buffet (Limited to 90 minutes)	平日 Weekdays	¥5,300
		土日祝日 Weekends, Holidays	¥5,800
ディナーbuffet (120分制)	Dinner Buffet (Limited to 120 minutes)	平日 Weekdays	¥7,300
		土日祝日 Weekends, Holidays	¥7,800

※ お子様料金(5-12歳)もございます。
※ 特別営業日を除きます。

STRAWBERRY AFTERNOON TEA

ストロベリーアフタヌーンティー

2023年3月15日(水)～5月7日(日)

15 Mar. - 7 May 2023 提供時間 12:00～16:00



アフタヌーンティーセット Afternoon Tea Set

25種のカフェフリー付き

* いちごのスパークリングワイン1杯、25種のカフェフリー付き(¥7,500)、
紅茶またはコーヒー1種のみ(¥5,500)もごさいます

¥6,300

[Click Here](#)

詳細はこちら

SWEETS PALETTE "STRAWBERRY"

スイーツパレット ～ストロベリー～

2023年5月7日(日)まで Until 7 May 2023

宝石を思わせる艶やかないちごから漂う、華やかな香りに心満たされる至福のティータイム。移ろいゆく横浜港の眺望とともに、甘酸っぱい余韻に浸る優雅なひとときをお楽しみください。

スイーツパレット Sweets Palette

* コーヒーまたは紅茶付き(¥3,200)もごさいます

¥2,500



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

2023年3月1日(水)～5月31日(水) | Mar. - 31 May 2023

春風を思わせる優美なパールトーンに彩られた、可憐なスイーツの数々がショーケースに揃いました。口元もほころぶような春爛漫の装いに、うらかなティータイムのテーブルも華やぎます。



【写真左より】

桜のモンブラン ¥756 / タルトベルガモットシトロン / ルビービスターシュ / 抹茶マスカルポーネ 各¥729

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.

[Click Here](#)

詳細はこちら

※桜のモンブランのみ、4月30日(日)までのご提供となります

料金は税金込み

“SAKURA” CRUISE

WEB予約
限定

プレミアムランチ & 大岡川桜クルーズ

2023年3月30日(木)・31日(金) 30 - 31 Mar. 2023

本プラン限定のフレンチコースと、約500本もの桜並木を愛でるお花見クルーズをお楽しみいただける、特別なプランです。

料金(1名様): ¥12,000

※クルーズ時のお茶またはビール、お茶菓子を含みます。

内容: フランス料理「アジュール」でのランチコース
大岡川桜クルーズ

遊覧時間: 約60分

乗降場所: ぶかりさん橋(当ホテル海側)

※桜クルーズの詳細は、右下のリンクボタンよりご覧いただけます。



写真はイメージ



ホテル専用クルーズ船 「ル・グラン・ブルー」
Hotel's Private Tour Boat "LE GRAND BLEU"

[Click Here](#)

詳細はこちら

料金はサービス料・税金込み

ANNIVERSARY PACKAGE

アニバーサリーパッケージ 2023年8月31日(木)まで Until 31 Aug. 2023

窓の外に広がるみなとみらいの景色を眺めながら、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記念日のための特別プラン。プライベートな空間で、おふたりだけの思い出深いひとときを。



プラン料金(1室2名様): ¥68,500～

内容: ご宿泊(1泊)、ルームサービスディナー
アニバーサリーセット
ケーキ・スパークリングワイン
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:045-223-2300 9:00～19:00

料金はサービス料・税金込み

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: 045-223-2300

INTERCONTINENTAL YOKOHAMA GRAND

1-1-1 Minatomirai, Nishi-ku, Yokohama 220-8522, Japan

Tel: +81(0) 45 223 2300 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・祝前日 10:00～19:00

記載の営業時間・メニュー等の内容は予告なく変更となる場合がございます。
最新の営業状況につきましては、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: フランス料理「アジュール」

「炙ったタイラギとキャビア 柑橘と貝のヴィネグレット」 デイナーコース「ブランタン」より

