



# INTERCONTINENTAL STYLE

2021 10-12

TOKYO

OSAKA

CHICAGO

WASHINGTON

NEW YORK

LONDON

PARIS

*Live the InterContinental life.*



INTERCONTINENTAL®  
YOKOHAMA GRAND



## LA BELLE SAISON

秋から冬へ

2021年10月1日(金)～2022年1月10日(月・祝) Oct. 1, 2021 - Jan. 10, 2022

季節が深まりゆく様子を、シェフが蝦夷鹿や牡蠣、トリュフなどの旬の素材を用いてお皿の上に表現いたします。確かな技術と際立つセンスが素材の良さを引き立てる、珠玉の料理をご堪能ください。

ディナーコース Dinner Course

¥16,000

※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。  
※2021年12月23日(木)～26日(日)、31日(金)～2022年1月3日(月)、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

# THE FOUR GREAT CHINESE CUISINE

## 四大中国料理の祭典

2021年10月1日(金)～2022年1月10日(月・祝) Oct. 1, 2021 - Jan. 10, 2022

北京・広東・四川・上海の各地で発展を遂げた、個性豊かな料理の数々が一同に会する特別コースをご提供いたします。シェフが誘う、異なる魅力を携えた四つの美食で巡る中国周遊をご堪能ください。



ランチコース Lunch Course

¥6,300

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。

※ 2021年12月23日(木)～26日(日)、31日(金)～2022年1月3日(月)、特別営業日を除きます。



中国料理「驛驢(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



## FARM AND SEA TO TABLE

ヨコハマ・マルシェ

2021年10月1日(金)～2022年1月10日(月・祝) Oct. 1, 2021 - Jan. 10, 2022

BUFFET DINING  
**OCEAN  
TERRACE**

buffet dining 「オーシャンテラス」 1階

Buffet Dining "OCEAN TERRACE" 1FL.

11:30～15:00 (L.O.) 17:00～21:30 (L.O.)

料金はサービス料・税金込み

横浜・神奈川の契約農家から仕入れる地産野菜をはじめ、横浜の市場に全国から集まる旬の野菜や肉、魚介など、エシカルな食材を積極的に取り入れた料理の数々を、活気あふれるライブキッチンからお届けします。

ランチbuffet (90分制)	Lunch Buffet	平日 Weekdays	¥4,300
		土日祝日 Weekends, Holidays	¥4,900
ディナーbuffet (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。

※2021年12月23日(木)～26日(日)、31日(金)～2022年1月3日(月)、特別営業日を除きます。

# HALLOWEEN AFTERNOON TEA

## ハロウィンアフタヌーンティー

2021年9月6日(月)～10月31日(日) Sep. 6 - Oct. 31, 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種の紅茶・コーヒー(フリードリンク)付き \*ドリンク1種のみ ¥4,400

※写真は2名様分です。  
※特別営業日を除きます。



¥5,150

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.)

※11月1日(月)からはチョコレート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 CAKES

## 季節のケーキ

2021年10月1日(金)～11月30日(火) Oct. 1 - Nov. 30, 2021

旬のりんごや洋梨と、こっくりとしたチーズやキャラメルなどの素材が織りなす、味わい深いケーキが揃いました。シックな装いに心奪われる秋色スイーツとともに、優雅なティータイムをお楽しみください。

### 季節のケーキ Seasonal Cakes

¥486～



【写真左より】ザッハトルテ ¥486 ヴェリーヌアマンドボワール ¥540 ホムフロマージュ ¥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)

※2021年10月25日(月)より、クリスマスケーキのご予約も承ります。

料金は税金込み

## NEW YEAR OSECHI BOX

### おせち料理 2022

新春の寿ぎにふさわしく、伝統美が彩る和食に華やかな洋食、格調高い中国料理の逸品を贅沢に盛り込みました。

和・洋・中 三段重 ￥43,200

ご予約受付：2021年12月19日(日)18:00まで  
発送をご希望の場合は12月15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：2021年12月31日(金)11:00~18:00

※贈答用に「おせちギフト券」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。



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)

料金は税込込み

## NEW YEAR PLAN

### 開業30周年記念 お正月 寿プラン 2022

期間：2021年12月31日(金)より2泊

予約受付開始：2021年10月1日(金)9:00

プラン料金(デラックスツインルーム 1室2名様ご利用時)  
朝食付：¥215,000~ 夕朝食付：¥270,000~

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

※夕食付きプランは、上記に加え夕食(2回)を含みます。  
※朝食(元旦はおせち料理)は、宴会場にてご提供いたします。



デラックスルーム (シティビュー)



ハーバースイート



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

## YOKOHAMA 360°

### クラブインターコンチネンタル ラウンジリニューアル記念 YOKOHAMA 360°

2021年10月1日(金) ~ 11月30日(火) Oct. 1 - Nov. 30, 2021

装いも新たにリニューアルオープンしたの専用ラウンジでお寛ぎいただくとともに、横浜の観光スポットを陸・海・空の全方位で楽しめる、体験型宿泊プランをご用意いたしました。

プラン料金例(2泊3日 1室2名様ご利用時)：¥100,000~

内容：クラブ インターコンチネンタル ルーム ご宿泊(2泊)  
専用ラウンジでの朝食(2回)  
中国料理「驛驢(カリユウ)」での夕食(1回)  
ホテル専用船「ル・グラン・ブルー」乗船(1回)  
ロープウェイ「YOKOHAMA AIR CABIN (ヨコハマエア キャビン)」片道乗車券(2枚)  
市営バス1日乗車券「みなとぶらりチケット」(2枚)



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

## Enrico Isamu Oyama "Print Works"

大山エンリコイサム版画作品展 2021年9月22日(水) ~ 12月5日(日) Sep. 22 - Dec. 5, 2021



NY、そして東京を拠点として活動するアーティスト大山エンリコイサム初の版画作品展「Print Works」を開催いたします。本展では作家が制作した3点の下絵をもとに、それぞれの職人がシルクスクリーン(孔版印刷)とメゾチント(銅版印刷)で刷り上げた6種の版画作品を展示いたします。別の時代と社会背景から生まれたふたつの印刷技術が、作家の代名詞「クイックターン・ストラクチャー」の造形にもたらす表情の変化をご覧ください。

Artwork © Enrico Isamu Oyama

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" 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** (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: フランス料理「アジュール」より「蟹とセップ茸のフラン 炙った牡蠣とトリュフの餡かけ」

