

Lounge & Bar

Marine Blue

DESSERTS / デザート

Homemade cake
オリジナルケーキ

Set menu / セット ¥1,630
A la carte / 単品 ¥ 920

Vanilla ice cream or seasonal sherbet
ヴァニラアイス又は季節のシャーベット

¥1,120

Apple pie with rum and raisin ice cream
アップルパイ ラムレーズンアイス添え

Set menu / セット ¥2,040
A la carte / 単品 ¥1,330

Waffle with vanilla ice cream
and mixed berry sauce
ワッフル ヴァニラアイス添え ベリーソース

Set menu / セット ¥2,040
A la carte / 単品 ¥1,330

Chocolate cake with vanilla ice cream
ガトーショコラ ヴァニラアイス添え

Set menu / セット ¥2,040
A la carte / 単品 ¥1,330

All set menus are served with fresh coffee or fine leaf black tea.
セットメニューは全てコーヒー又は紅茶付きです。



Apple pie with rum and raisin ice cream
アップルパイ ラムレーズンアイス添え



Waffle with vanilla ice cream
and mixed berry sauce
ワッフル ヴァニラアイス添え ベリーソース



Chocolate cake with vanilla ice cream
ガトーショコラ ヴァニラアイス添え

For menu ingredients queries: please ask your server.
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。
Prices are inclusive of service charge and tax.
記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

SANDWICHES / サンドウィッチ

Assorted finger sandwiches
フィンガーサンドウィッチ

Set menu / セット ¥2,040
A la carte / 単品 ¥1,330

Clubhouse sandwich
クラブハウスサンドウィッチ

Set menu / セット ¥2,800
A la carte / 単品 ¥2,100

Marine Blue's special hamburger
特製ハンバーガー

Set menu / セット ¥2,800
A la carte / 単品 ¥2,100

SALADS / サラダ

Green salad
グリーンサラダ

Set menu / セット ¥1,630
A la carte / 単品 ¥ 920

Japanese, Green perilla, or Italian dressing
和風、青じそ、又はイタリアンドレッシング

Caesar salad
シーザーサラダ

Set menu / セット ¥2,040
A la carte / 単品 ¥1,330

SOUPS / スープ

Soup of the day
本日のスープ

¥ 970

Vegetable soup
ベジタブルスープ

¥ 870

SNACKS / スナック

Prosciutto with olives
生ハム オリーブ添え

¥1,120

Smoked salmon
スモークサーモン

¥1,530

French fries
フライドポテト

¥ 820

Assorted fruit
フルーツの盛り合わせ

¥3,470

TEA SELECTION / ティーセレクション

◆Black tea / ブラックティー	¥1,330
English breakfast / イングリッシュブレックファスト	
Earl gray / アールグレイ	
Harmutty (Assam) / ハルムッティー(アッサム)	
◆Herb tea / ハーブティー	¥1,220
Chamomile / カモミール	
Red Fruit / レッドフルーツ	
Peppermint / ペパーミント	
◆Special tea / スペシャルティー	¥1,330
Royal milk tea / ロイヤルミルクティー	
◆Japanese tea / 日本茶	¥1,220
Green tea / 煎茶	

COFFEE / コーヒー

Blended coffee / ブレンドコーヒー	¥1,250
Decaffeinated coffee / カフェインレスコーヒー	¥1,250
Iced coffee / 樽出しアイスコーヒー	¥1,250
Espresso / エスプレッソ	Single / シングル ¥ 970 Double / ダブル ¥1,250
Café latte / カフェラテ	¥1,300
Soy latte / ソイラテ	¥1,300
Cappuccino / カプチーノ	¥1,300
Café au lait / カフェオレ	¥1,300
Chocolate latte / チョコレートラテ	¥1,300

SOFT DRINKS / ソフトドリンク

Apple juice / アップルジュース	¥1,070
Pineapple juice / パイナップルジュース	¥1,070
Red Orange juice / レッドオレンジジュース	¥1,070
Guava juice / グアバジュース	¥1,070
Cranberry / クランベリー	¥1,070
Coca-cola / コカ・コーラ	¥ 970
Coca-cola zero / コカ・コーラ ゼロ	¥ 970
Ginger ale / ジンジャーエール	¥ 970
Perrier / ペリエ	¥1,020

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

DRAFT BEER / 生ビール

Kirin Ichiban Shibori Premium / キリン一番搾りプレミアム 360ml ¥1,200
1Pint ¥2,100

CRAFT BEER / クラフトビール

Brooklyn Defender IPA / ブルックリンディフェンダーIPA ¥1,300

Pier 8 Original Lager Beer / ピア 8 オリジナルクラフトビール ¥1,000

BOTTLED BEER / 瓶ビール

Suntory Premium Malt's / サントリー プレミアム モルツ ¥1,200

Sapporo Black Label / サッポロ 黒ラベル ¥1,200

Asahi Super Dry / アサヒ スーパードライ ¥1,200

Guinness / ギネス ¥1,230

< Non alcoholic beer / ノンアルコール >

Suntory All-Free / サントリー オールフリー ¥1,020

SPARKLING WINE / スパークリングワイン

La Rosca Brut Glass ¥1,230
ラ・ロスカ ブリュット Bottle ¥7,340

WHITE WINE / 白ワイン

Novas Chardonnay Casablanca Valley Glass ¥1,230
ノヴァス シャルドネ カサブランカ ヴァレー Bottle ¥7,340

Novas Sauvignon Blanc San Antonio Casablanca Valley Glass ¥1,230
ノヴァス ソーヴィニヨン ブラン サンアントニオ ヴァレー Bottle ¥7,340

RED WINE / 赤ワイン

Cabernet Sauvignon Lodi Glass ¥1,230
カベルネソービニヨン ロダイ Bottle ¥7,340

Novas Pinot Noir Casablanca Valley Glass ¥1,230
ノヴァス ピノ ノアール カサブランカ ヴァレー Bottle ¥7,340

JAPANESE WHISKY / 国産ウイスキー 30ml

Hakushu / 白州 ￥ 2,040

Taketsuru / 竹鶴 ￥ 1,840

BRANDY / ブランデー 30ml

Martell Cordon Bleu / マーテル コルドンブルー ￥ 1,940

Hennessy XO / ヘネシーXO ￥ 2,650

MALT SCOTCH WHISKY / モルト スコッチ ウイスキー 30ml

The Glenlivet 12 years / グレンリベット 12年 ￥ 1,230

Oban 14 years / オーバン 14年 ￥ 1,430

Bowmore 18 years / ボウモア 18年 ￥ 2,140

Laphroaig 10 years / ラフロイグ 10年 ￥ 1,230

BLENDED SCOTCH WHISKY / ブレンディッド スコッチ ウイスキー 30ml

Chivas Regal 12 years / シーバスリーガル 12年 ￥ 1,330

Ballantine's 17 years / バランタイン 17年 ￥ 1,740

OTHER WHISKY / その他 ウイスキー 30ml

I.W. Harper 12 years / I.W.ハーパー 12年 ￥ 1,330

Maker's Mark Red / メーカーズ マーク レッド ￥ 1,230

Jack Daniel's Black / ジャックダニエル ブラック ￥ 1,120

SAKE / 日本酒

Hakoneyama Junmai Ginjyo [Ashigara-kamigun, KANAGAWA] 90ml ￥ 1,330

箱根山 純米吟醸[神奈川県足柄上郡] 180ml ￥ 2,650

SHOCHU / 焼酎 60ml

Kiroku [from potato] / 崑六[芋] ￥ 1,330

Ginnomizu [from malt] / 銀の水[麦] ￥ 1,330

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

COCKTAILS / カクテル

MarineBlue / マリンブルー	¥1,630
StarBoard / スターボード	¥1,430
Funnel / ファンネル	¥2,140
Gin and Tonic / ジントニック	¥1,120
Martini / マティーニ	¥1,430
Vesper martini / ヴェスパーマティーニ	¥1,430
Moscow mule / モスコミュール	¥1,120
Sea breeze / シーブリーズ	¥1,230
Margarita / マルガリータ	¥1,430
Tequila sunrise / テキーラサンライズ	¥1,430
Cuba libre / キューバリブレ	¥1,230
X-Y-Z / エックス-ワイ-ズイー	¥1,230

Notice

The InterContinental Yokohama Grand cares about the environment,
as such, Marine Blue uses biodegradable straws
made from starch which may contain traces of corn.

* Please let your server know if you have any food allergies.

環境保全への取り組みについて

当店では、とうもろこしなどのデンプンから得られる植物由来の成分を原料とした、
自然にやさしい生分解性ストローを使用しております。

* 食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフにお声がけください。
