



INTERCONTINENTAL.  
YOKOHAMA GRAND





A variety of delicious room service dishes delivered straight to your room from our kitchen. Relax and enjoy a meal in your own private space.

Simply press the “Guest Service Center” button on your room phone.

バラエティ豊かなルームサービスメニューを、キッチンから直接お部屋にお届けいたします。ゆったりとお寛ぎいただきながらお食事をお楽しみください。

客室電話の「ゲストサービスセンター」ボタンよりご注文ください。

#### Key



Local Origins



Vegan Option



Vegetarian Option

- \* Prices are inclusive of service charge and tax.
- \* For menu ingredient queries: please ask your server.
- \* The InterContinental Yokohama Grand uses biodegradable straws made from starch which may contain traces of corn.
- \* Our rice is sourced from several different producers. If you would like further information please ask your server.

#### Key



郷土料理



ビーガンに適したお料理



ベジタリアンに適したお料理

- ※ 記載の料金には、サービス料・税金が含まれております。
- ※ 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。
- ※ 当ホテルでは、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生分解性ストローを使用しております。
- ※ 使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

BREAKFAST SET MENU 朝食セット

Served from 7:00 to 11:00 午前7時より午前11時までご提供致します

**THE INTERCONTINENTAL BREAKFAST ¥4,620**

Your Choice of Chilled Fruit Juice:  
Orange, Pineapple, Apple or Tomato

Your Choice of Yogurt or Cereal

Yogurt: Plain or Fruit  
Cereal: Cornflakes or All-Bran

Small Salad

Small Cut Fresh Fruit

Egg Dishes with Sautéed Vegetables

Egg dish: Scrambled, Plain Omelet, Fried,  
Poached or Boiled  
Side: Ham, Bacon or Sausage

A Choice of Three Homemade Bakery Goods  
Croissant, Danish, Muffin, White Bread Roll  
or Pain de Campagne  
with Jam, Marmalade, Honey and Butter

Your Choice of Drinks

Brewed Regular Coffee, Black Tea or Hot Chocolate

**THE CONTINENTAL BREAKFAST ¥2,970**

Your Choice of Chilled Fruit Juice:  
Orange, Pineapple, Apple or Tomato

A Choice of Three Homemade Bakery Goods  
Croissant, Danish, Muffin, White Bread Roll  
or Pain de Campagne  
with Jam, Marmalade, Honey and Butter

Your Choice of Drinks

Brewed Regular Coffee, Black Tea or Hot Chocolate

**HEALTHY BREAKFAST   ¥4,620**

Buddha Bowl with Apple Vinegar Dressing

Green Smoothie

Soy Milk Yogurt

Small Cut Fresh Fruit

Three Homemade Bakery Goods  
Pain de Campagne, Brown Bread and Graham Bread

Brewed Regular Coffee or Black Tea

**インターコンチネンタルブレイクファスト ¥4,620**

ジュース \*いずれかお選びください  
オレンジ、パイナップル、アップル  
またはトマト

ヨーグルトまたはシリアル

ヨーグルト：プレーンまたはフルーツ  
シリアル：コーンフレークまたはオールブラン

スモールサラダ

スモールカットフルーツ

卵料理

スクランブル、プレーンオムレツ、目玉焼き、  
ポーチドまたはゆで卵  
ハム、ベーコンまたはソーセージ

ホテル自家製パン  
バター、ジャム、マーマレード、蜂蜜添え  
\*3種類お選びください  
クロワッサン、デニッシュ、マフィン、  
ソフトロールまたはパン・ド・カンパーニュ

お飲物 \*いずれかお選びください

コーヒー、紅茶またはホットチョコレート

**コンチネンタルブレイクファスト ¥2,970**

ジュース \*いずれかお選びください  
オレンジ、パイナップル、アップル  
またはトマト

ホテル自家製パン  
バター、ジャム、マーマレード、蜂蜜添え  
\*3種類お選びください  
クロワッサン、デニッシュ、マフィン、  
ソフトロールまたはパン・ド・カンパーニュ

お飲物 \*いずれかお選びください

コーヒー、紅茶またはホットチョコレート

**ヘルシーブレイクファスト   ¥4,620**

ブッダボウルサラダ アップルピネガードレッシング添え

グリーンスムージー

豆乳ヨーグルト

スモールカットフルーツ


ホテル自家製パン  
パン・ド・カンパーニュ、ブラウンブレッド  
グラハムブレッド

コーヒーまたは紅茶

A LA CARTE BREAKFAST 朝食ア・ラ・カルト

Served from 7:00 to 11:00 午前7時より午前11時までご提供致します

CHINESE BREAKFAST


 ¥4,620

Congee, Chinese Appetizers (Barbecued Pork and Steamed Chicken), Dim Sum and Assorted Fruit

Your Choice of Drinks

Brewed Regular Coffee, Black Tea or Hot Oolong Tea

中華風お粥セット

 ¥4,620

お粥、前菜（チャーシュー、蒸し鶏）、点心  
フルーツ盛り合わせ

お飲物 \*いずれかお選びください

コーヒー、紅茶またはホットウーロン茶

BREAKFAST A LA CARTE

Your Choice of Yogurt ¥1,210  
Plain, Low-fat, Soy milk or Fruit

Your Choice of Cereal ¥1,210  
Cornflakes, Fruit Granola,  
All-bran or Chocolate Cereal

Your Choice of Egg Dishes ¥2,090  
Two Eggs any Style with Sautéed Vegetables  
Scrambled, Fried, Poached, Boiled or Plain Omelette  
Served with Ham, Bacon or Sausages



Egg Benedict ¥3,190

French Toast ¥2,750

Waffle ¥1,980  
Served with Fruit, Whipped Cream, Butter, Jam and Maple Syrup

Pancake ¥1,980  
Served with Fruit, Whipped Cream, Butter, Jam and Maple Syrup

Mixed Salad   ¥1,980  
With French or Japanese Style Dressing

Buddha Bowl   ¥2,420  
with Apple Vinegar Dressing  
Sunny lettuce, Green Curls, Kiwi, Orange, Tomato  
Cucumber, Power Salad, Avocado, Carrot Rape  
Marinated Red Cabbage and Marinated Mushrooms

Hash Browns  ¥1,100

Steamed Rice and Miso Soup  ¥1,100  
Served with Japanese Pickles

Natto (Japanese Fermented Soy Beans)   ¥660

Sausage ¥1,210

Bacon ¥1,210

朝食アラカルト

ヨーグルト \*いずれかお選びください ¥1,210  
プレーン、低脂肪、豆乳、またはフルーツ

シリアル \*いずれかお選びください ¥1,210  
コーンフレーク、フルーツグラノーラ  
オールブラン、チョコレート


卵料理 温野菜添え \*いずれかお選びください ¥2,090  
スクランブル、目玉焼き、ポーチド、  
ゆで卵、またはオムレツ  
付け合わせ：ハム、ベーコン またはソーセージ



エッグベネディクト ¥3,190

フレンチトースト ¥2,750

ワッフル ¥1,980  
フルーツ、ホイップクリーム、バター、ジャム  
メープルシロップ添え

パンケーキ ¥1,980  
フルーツ、ホイップクリーム、バター、ジャム  
メープルシロップ添え

コンビネーションサラダ   ¥1,980  
フレンチまたは和風ドレッシング

ブッダボウルサラダ   ¥2,420  
アップルビネガードレッシング添え  
サニーレタス、グリーンカール、キウイ、オレンジ  
トマト、キュウリ、パワーサラダ、アボカド  
キャロットラペ、赤キャベツのマリネ、きのこのマリネ

ハッシュブラウンポテト  ¥1,100

ご飯と味噌汁  ¥1,100  
香の物付き

納豆   ¥660

ソーセージ ¥1,210

ベーコン ¥1,210

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。

SPECIAL COURSE MENU おすすめコース

Served from 17:30 to 21:00 午後5時半より午後9時までご提供致します

All courses are served with bread and coffee or tea.  
コース料理は全てパン、コーヒーまたは紅茶付きです

<b>La Mer</b>	¥6,800	<b>ラ・メール</b>	¥6,800
Marinated Shrimp, Scallops, Salmon and Botarga Served with Salad		エビと帆立、サーモンのカラスミマリネ サラダ添え	
Consommé Royale with Sherry		チキンコンソメ ロワイヤル シェリー酒風味	
Pan-fried Sea Bream with Seaweed Sauce and Simmered Orzo and Lotus Root in Cream Sauce		鯛のボワレ 生海苔ソース オルゾーとレンコンのクリーム煮添え	
Chef's Special Dessert		シェフのおすすめデザート	
<b>Plateau</b>	¥9,800	<b>プラトー</b>	¥9,800
Marinated Shrimp, Scallops, Salmon and Botarga Served with Salad		エビと帆立、サーモンのカラスミマリネ サラダ添え	
Consommé Royale with Sherry		チキンコンソメ ロワイヤル シェリー酒風味	
Australian Grass-fed Beef Fillet Steak with Truffle Sauce		オーストラリア産牧草牛フィレ肉のステーキ トリュフ風味のソース	
Chef's Special Dessert		シェフのおすすめデザート	
<b>Plaisir</b>	¥13,000	<b>プレジール</b>	¥13,000
Marinated Shrimp, Scallops, Salmon and Botarga Served with Salad		エビと帆立、サーモンのカラスミマリネ サラダ添え	
Consommé Royale with Sherry		チキンコンソメ ロワイヤル シェリー酒風味	
Pan-fried Sea Bream with Seaweed Sauce and Simmered Orzo and Lotus Root in Cream Sauce		鯛のボワレ 生海苔ソース オルゾーとレンコンのクリーム煮添え	
Australian Grass-fed Beef Fillet Steak with Truffle Sauce		オーストラリア産牧草牛フィレ肉のステーキ トリュフ風味のソース	
Chef's Special Dessert		シェフのおすすめデザート	

ALL DAY MENU オールデイメニュー

Served from 11:00 to 22:00 午前11時より午後10時までご提供致します

APPETIZERS

Prosciutto with Marinated Olives	¥2,860
Smoked Salmon	¥2,860
Caesar Salad with Croutons	¥2,530
Mixed Salad With French or Japanese Style Dressing	🍴🍷 ¥1,980
Assorted Cheeses	¥3,300

SOUP

Minestrone Soup	¥1,540
Creamy Onion Soup with a Dash of Truffle Infused Olive Oil	¥1,760
Clear Vegetable Soup	🍴🍷 ¥1,540

LIGHT MEALS

Hotel's Special Hamburger Beef Patty (120g) with Lettuce, Tomato, Sautéed Onion, Pickles, Ketchup and Mustard	¥3,520
American Clubhouse Sandwich Bacon, Chicken, Egg, Green Leaf Lettuce, Cucumber and Tomato	¥3,300
Seafood Spaghetti with Tomato Sauce	¥3,190
Pizza Margherita	¥2,970
Pizza Quattro Formaggi	¥3,410
Spaghetti with Mushrooms and Vegetable Ragu	🍴🍷 ¥3,190

前菜

生ハム オリーブ添え	¥2,860
スモークサーモン	¥2,860
シーザーサラダ クルトン添え	¥2,530
コンビネーションサラダ フレンチまたは和風ドレッシング	🍴🍷 ¥1,980
チーズの盛り合わせ	¥3,300

スープ

ミネストローネ	¥1,540
オニオンクリームスープ 白トリュフ風味	¥1,760
野菜のクリアスープ	🍴🍷 ¥1,540

軽食

ホテル特製ハンバーガー ビーフパティ (120g)、レタス、トマト、オニオンソテー ピクルス、ケチャップ、マスタード	¥3,520
アメリカンクラブハウスサンド ベーコン、チキン、卵、グリーンリーフ、きゅうり、トマト	¥3,300
魚介のスパゲッティ トマト風味	¥3,190
ピッツァ マルゲリータ	¥2,970
ピッツァ クアトロフォルマッジ	¥3,410
キノコとベジタブルラゲースソースの スパゲティ	🍴🍷 ¥3,190

ALL DAY MENU オールデイメニュー

Served from 11:00 to 22:00 午前11時より午後10時までご提供致します

**MAIN DISHES**

**Served with Sautéed Vegetables and Homemade Bread**



Sautéed Chicken with Mustard Sauce	¥3,740
Salmon Meuniere with Tartar Sauce	¥3,740
Hamburger Steak	¥3,850
Japanese Sirloin Steak (200g) with Japanese Style Sauce and Wasabi	¥9,900

**メインディッシュ**



**温野菜&ホテル自家製パン付き**

チキンソテー マスタードソース	¥ 3,740
サーモンムニエル タルタルソース添え	¥ 3,740
ハンバーグステーキ	¥ 3,850
国産牛鞍下肉のステーキ (200g) 和風ソース&山葵添え	¥ 9,900







**RICE DISHES**

Hotel's Special Beef Curry with Steamed Rice	¥3,630
Grilled Beef Rice Bowl Served with Japanese Pickles and Miso Soup	¥3,300
Deep-fried YAMAYURI Pork Set	¥3,850
Three Different Beans and Vegetable Curry  	¥3,190

**ご飯もの**

ホテル特製ビーフカレー	¥ 3,630
牛焼肉丼 香の物と味噌汁付き	¥ 3,300
やまゆりポークのカツフライ定食	¥ 3,850
3種の豆を使ったベジタブルカレー  	¥ 3,190




**SIDE DISHES**

Steamed Rice and Miso Soup with Japanese Pickles 	¥1,100
Sautéed Vegetables  	¥1,210
French Fries 	¥1,100
Small Salad  	¥1,210




**サイドディッシュ**

ご飯と味噌汁 香の物付き 	¥ 1,100
温野菜  	¥ 1,210
フライドポテト 	¥ 1,100
ミニサラダ  	¥ 1,210

**DESSERTS**

Assorted Fruit  	¥3,960
Ice Cream Vanilla, Matcha or Strawberry	¥1,210
Waffle Served with Fruit, Whipped Cream, Butter, Jam and Maple Syrup	¥1,980
Mitsumame with Matcha Ice Cream 	¥1,980
Served with Green Tea	

**デザート**

フルーツ盛り合わせ  	¥ 3,960
アイスクリーム バニラ、抹茶または苺	¥ 1,210
ワッフル フルーツ、ホイップクリーム、バター、ジャム メープルシロップ添え	¥ 1,980
抹茶クリームみつ豆 	¥ 1,980
緑茶付き	

## LATE NIGHT MENU レイトナイトメニュー

Served from 22:00 to 7:00 午後10時より午前7時までご提供致します

## APPETIZERS

Smoked Salmon ¥3,410

Mixed Salad ¥2,420  
With French or Japanese Style Dressing

Assorted Cheeses ¥4,180

## SOUP

Corn Soup ¥1,980

## LIGHT MEALS

Toasted Sandwich ¥3,300  
Bacon, Egg, Chicken and CheeseMixed Sandwich ¥3,080  
Ham, Cheese, Tomato, Cucumber and EggHotel's Special Beef Curry with Steamed Rice ¥3,960  
Served with SaladJapanese Mixed Rice ¥4,290  
Served with Braised Pork, Japanese Omelette,  
Japanese Pickles and Miso Soup

## DESSERT

Assorted Fruit ¥4,950

Ice Cream ¥1,650  
Vanilla, Matcha or Strawberry

## 前菜

スモークサーモン ¥3,410

コンビネーションサラダ ¥2,420  
フレンチまたは和風ドレッシング

チーズの盛り合わせ ¥4,180

## スープ

コーンスープ ¥1,980

## 軽食

ホットサンドウィッチ ¥3,300  
ベーコン、卵、チキン、グリエールミックスサンドウィッチ ¥3,080  
ハム、チーズ、トマト、きゅうり、卵ホテル特製ビーフカレー ¥3,960  
サラダ付き炊き込みご飯 ¥4,290  
豚の角煮、卵焼き、香の物、味噌汁付き

## デザート

フルーツ盛り合わせ ¥4,950

アイスクリーム ¥1,650  
バニラ、抹茶または苺



BEVERAGES お飲物

Served from 7:00 to 22:00 午前7時より午後10時までご提供致します

**COFFEE / TEA**

**コーヒー / 紅茶**

Coffee	¥1,430	コーヒー	¥ 1,430
Caffè Latte	¥1,650	カフェラテ	¥ 1,650
Espresso	¥1,540	エスプレッソ	¥ 1,540
Cappuccino	¥1,650	カプチーノ	¥ 1,650
Black Tea English Breakfast or Darjeeling	¥1,430	紅茶 イングリッシュブレックファーストティーまたはダージリン	¥ 1,430
Flavored Tea Earl Grey or Rooibos Vanilla	¥1,430	フレーバーティー アールグレイまたはルイボスバニラ	¥ 1,430
Herb Tea Peppermint or Chamomile	¥1,430	ハーブティー ペパーミントまたはカモミール	¥ 1,430
Dong Ding Oolong Tea	¥1,540	凍頂ウーロン茶	¥ 1,540
Green Tea	¥1,210	緑茶	¥ 1,210
Chocolate Drink	¥1,430	チョコレートドリンク	¥ 1,430
Milk Whole, Low-fat or Soy Milk	¥1,210	ミルク ホール、低脂肪または豆乳	¥ 1,210

**SOFT DRINKS**

**ソフトドリンク**

Coca Cola	¥1,210	コカ・コーラ	¥ 1,210
Coca Cola Zero	¥1,210	コカ・コーラ ゼロ	¥ 1,210
Ginger Ale	¥1,210	ジンジャーエール	¥ 1,210
Iced Oolong Tea	¥1,210	アイスウーロン茶	¥ 1,210
Green Smoothie	¥1,430	グリーンスムージー	¥ 1,430
Perrier (330ml)	¥1,430	ペリエ (330ml)	¥ 1,430

**JUICES**

**ジュース**

Orange Juice	¥1,100	オレンジジュース	¥ 1,100
Pineapple Juice	¥1,100	パイナップルジュース	¥ 1,100
Apple Juice	¥1,100	アップルジュース	¥ 1,100
Tomato Juice	¥1,100	トマトジュース	¥ 1,100

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

BEVERAGES お飲物

Served from 7:00 to 22:00 午前7時より午後10時までご提供致します

CHAMPAGNE

Moet & Chandon Brut Imperial  
¥19,360 (Bottle) / ¥11,550 (1/2 Bottle)

Ruinart Blanc de Blancs ¥31,900 (Bottle)

Dom Pérignon ¥62,700 (Bottle)

SPARKLING WINE

Espace of Limari Brut  
¥6,600 (Bottle) / ¥1,320 (Glass)

Asti Spumante ¥7,700 (Bottle)

WHITE WINES

Errazuriz Aconcagua Cuvée Chardonnay  
¥7,150 (Bottle) / ¥1,430 (Glass)

Sileni Cellar Selection  
Sauvignon Blanc  
¥8,250 (Bottle) / ¥1,650 (Glass)

Francis Ford Coppola  
Diamond Collection Sauvignon Blanc  
¥12,100 (Bottle) / ¥2,200 (Glass)

Chablis La Pierrelee ¥10,450 (Bottle)

Alsace  
Gewürztraminer ¥13,200 (Bottle)

Chassagne-Montrachet ¥39,600 (Bottle)

RED WINES

Errazuriz Aconcagua Cuvée Cabernet Sauvignon  
¥7,150 (Bottle) / ¥1,430 (Glass)

Sileni Cellar Selection Pinot Noir  
¥8,250 (Bottle) / ¥1,650 (Glass)

Francis Ford Coppola  
Diamond Collection Cabernet Sauvignon  
¥12,100 (Bottle) / ¥2,200 (Glass)

California  
Zinfandel ¥13,200 (Bottle)

Bordeaux Saint-Emilion ¥17,600 (Bottle)

Gevrey-Chambertin ¥24,200 (Bottle)

シャンパーニュ

モエ・エ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル  
¥19,360 (ボトル) / ¥11,550 (1/2ボトル)

ルイナール・ブラン・ド・ブラン ¥31,900 (ボトル)

ドン・ペリニオン ¥62,700 (ボトル)

スパークリングワイン

エスパス・オブ・リマリ・ブリュット  
¥6,600 (ボトル) / ¥1,320 (グラス)

アスティ・スプマンテ ¥7,700 (ボトル)

白ワイン

エラスリス アコンカグア・キュヴェ シャルドネ  
¥7,150 (ボトル) / ¥1,430 (グラス)

シレーニ・セラー・セクション  
ソーヴィニオン・ブラン  
¥8,250 (ボトル) / ¥1,650 (グラス)

フランシス・フォード・コッポラ  
ダイヤモンド・コレクション ソーヴィニオン・ブラン  
¥12,100 (ボトル) / ¥2,200 (グラス)

シャブリ・ラ・ピエレレ ¥10,450 (ボトル)

アルザス  
ゲヴュルツトラミネール ¥13,200 (ボトル)

シャサーニュ・モンラッシェ ¥39,600 (ボトル)

赤ワイン

エラスリス アコンカグア・キュヴェ  
カベルネ・ソーヴィニオン  
¥7,150 (ボトル) / ¥1,430 (グラス)

シレーニ・セラー・セクション・ピノ・ノワール  
¥8,250 (ボトル) / ¥1,650 (グラス)

フランシス・フォード・コッポラ  
ダイヤモンド・コレクション カベルネ・ソーヴィニオン  
¥12,100 (ボトル) / ¥2,200 (グラス)

カリフォルニア  
ジンファンデル ¥13,200 (ボトル)

ボルドー サンテミリオン ¥17,600 (ボトル)

ジュヴレ・シャンベルタン ¥24,200 (ボトル)

BEVERAGES お飲物

Served from 7:00 to 22:00 午前7時より午後10時までご提供致します

**BEERS**

Heineken (330ml)	¥1,650
Corona (330ml)	¥1,650
Kirin (334ml)	¥1,540
Asahi (334ml)	¥1,540

**ビール**

ハイネケン (330ml)	¥ 1,650
コロナ (330ml)	¥ 1,650
キリン (334ml)	¥ 1,540
アサヒ (334ml)	¥ 1,540

**CRAFT BEER**

Pier8 Original Lager Beer (330ml)	¥1,870
-----------------------------------	--------

**クラフトビール**

ピア8オリジナルクラフトビール (330ml)	¥ 1,870
-------------------------	---------

**JAPANESE SAKE**

Hakoneyama Junmai Ginjo (Kanagawa)	720ml ¥8,800 / 180ml ¥2,790
Izumibashi MEGUMI Junmai (Kanagawa)	720ml ¥8,800
Dassai Junmai Daiginjo (Yamaguchi)	180ml ¥2,310

**日本酒**

箱根山 純米吟醸 (神奈川)	720ml ¥ 8,800 / 180ml ¥ 2,790
いづみ橋 恵 純米酒 (神奈川)	720ml ¥ 8,800
獺祭 純米大吟醸 (山口)	180ml ¥ 2,310

**SHOCHU**

Kiroku (Sweet Potato)	720ml ¥7,700 / 90ml ¥1,320
Nakanaka (Barley)	720ml ¥7,700 / 90ml ¥1,320

**焼酎**

崋六(芋)	720ml ¥ 7,700 / 90ml ¥ 1,320
中々(麦)	720ml ¥ 7,700 / 90ml ¥ 1,320

**WHISKY**

Ballantine's 17 years	35ml ¥1,980
Taketsuru Pure Malt	35ml ¥1,760
The Glenlivet	35ml ¥1,540

**ウイスキー**

バラントイン 17年	35ml ¥ 1,980
竹鶴ピュアモルト	35ml ¥ 1,760
ザ・グレンリベット	35ml ¥ 1,540

BEVERAGES お飲物

Served from 7:00 to 22:00 午前7時より午後10時までご提供致します

**COCKTAILS**

**カクテル**

Gin and Tonic	¥1,540	ジン・トニック	¥1,540
Vodka and Tonic	¥1,540	ウォッカ・トニック	¥1,540
Campari Orange	¥1,540	カンパリ・オレンジ	¥1,540
Campari and Soda	¥1,540	カンパリ・ソーダ	¥1,540
Kir	¥1,540	キール	¥1,540
Cassis and Orange	¥1,540	カシス・オレンジ	¥1,540
Cassis and Soda	¥1,540	カシス・ソーダ	¥1,540
Screw Driver	¥1,540	スクリュードライバー	¥1,540
Moscow Mule	¥1,540	モスコミュール	¥1,540

**MOCKTAILS (Non-Alcoholic Cocktails)**

**モクテル (ノンアルコールカクテル)**

Virgin Mary Orange Juice, Tomato Juice and Cut Lemon	¥1,210	バージンメアリー オレンジジュース、トマトジュース、カットレモン	¥1,210
Coke Ginger Coca Cola, Ginger Ale and Cut Lime	¥1,210	コーク・ジンジャー コカ・コーラ、ジンジャーエール、カットライム	¥1,210
Shirley Temple Ginger Ale, Grenadine Syrup and Cut Lemon	¥1,210	シャーリーテンプル ジンジャーエール、グレナデンシロップ、カットレモン	¥1,210
Orange Flower Cooler Orange Juice, Tonic Water and Grenadine Syrup	¥1,210	オレンジフラワークーラー オレンジジュース、トニックウォーター、 グレナデンシロップ	¥1,210

InterContinental Yokohama Grand  
1-1-1 Minatomirai, Nishi-ku, Yokohama 220-8522  
T: 045-223-2300  
info@icyokohama.com  
www.icyokohama-grand.com

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  
T: 045-223-2300  
info@icyokohama.com  
www.icyokohama-grand.com