

**Lounge & Bar**

*Marine Blue*

## DESSERTS / デザート

Homemade cake (Shortcake, Mont Blanc cake or seasonal cake)  
オリジナルケーキ (ショートケーキ、モンブラン、季節のケーキ)

Set menu / セット ¥1,800  
A la carte / 単品 ¥1,000

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 ¥2,300  
A la carte / 単品 ¥1,500

Crepe with caramel and orange  
クレープ〜キャラメル・オレンジジュ〜

Set menu / セット ¥2,400  
A la carte / 単品 ¥1,600

Chocolate fondant  
フォンダンショコラ

Set menu / セット ¥2,400  
A la carte / 単品 ¥1,600

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

¥1,200

Three different homemade chocolates  
ホテルメイドチョコレート (3種)

Set menu / セット ¥1,650

\* The above chocolates are available at “i Marina” (Gourmet et souvenir 2F).  
こちらのチョコレートは、グルメ&スーベニール「アイマリーナ」(2階)にてご購入いただけます

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



Crepe with caramel and orange  
クレープ〜キャラメル・オレンジジュ〜



Chocolate fondant  
フォンダンショコラ

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 ¥2,200 A la carte / 単品 ¥1,500
Clubhouse sandwich クラブハウスサンドウィッチ	Set menu / セット ¥3,300 A la carte / 単品 ¥2,600
Marine Blue's special hamburger 特製ハンバーガー	Set menu / セット ¥3,500 A la carte / 単品 ¥2,800

## SALADS / サラダ

Green salad グリーンサラダ	Set menu / セット ¥1,800 A la carte / 単品 ¥1,100
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 ¥2,200 A la carte / 単品 ¥1,500

## PASTA & PIZZA / パスタ&ピッツア

Seafood spaghetti with tomato sauce 魚介のスパゲッティ トマト風味	Set menu / セット ¥3,400 A la carte / 単品 ¥2,700
Pizza capricciosa ピッツァ カプリチオーザ	Set menu / セット ¥3,500 A la carte / 単品 ¥2,800

## SOUPS / スープ

Corn soup コーンスープ	¥ 980
Vegetable soup ベジタブルスープ	¥ 980

## SNACKS / スナック

French fries フライドポテト	¥ 980
Fried chicken フライドチキン	¥2,000
Prosciutto 生ハム	¥2,200
Smoked salmon スモークサーモン	¥2,200
Assorted cheese チーズ盛り合わせ	¥2,600
Assorted fruit フルーツの盛り合わせ	¥3,500

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。

## TEA SELECTION / ティーセレクション

◆TWG Tea セレクション	¥1,330
English Breakfast Tea / イングリッシュブレックファストティー	
Earl gray / アールグレイ	
Harmutty (Assam) / ハルムッティー (アッサム)	
◆Ronnefeldt セレクション	¥1,220
Chamomile / カモミール	
Red Fruit / レッドフルーツ	
Peppermint / ペパーミント	
Royal milk tea / ロイヤルミルクティー	¥1,330
◆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	¥ 980
Coca-cola zero / コカ・コーラ ゼロ	¥ 980
Ginger ale / ジンジャーエール	¥ 980
Perrier / ペリエ	¥1,100

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	360ml	¥1,400
キリン一番搾りプレミアム	1Pint	¥2,200

### CRAFT BEER / クラフトビール

SPRING VALLEY BREWERY 496	¥1,500	SPRING VALLEY BREWERY JAZZBERR	¥1,500
スプリングバレーブルーワリー 496		スプリングバレーブルーワリージャズベリー	
KyushuCraft HYUGANATSU	¥1,500	Pier 8 Original Lager Beer	¥1,400
九州CRAFT日向夏		ピア8オリジナルクラフトビール	

### BOTTLED BEER / 瓶ビール

Suntory Premium Malt's	¥1,250	Sapporo Black Label	¥1,250
サントリー プレミアム モルツ		サッポロ 黒ラベル	
Asahi Super Dry	¥1,250	Guinness	¥1,400
アサヒ スーパードライ		ギネス	
<Non alcoholic beer / ノンアルコール >			
Suntory All-Free	¥1,000		
サントリー オールフリー			

### PARKLING WINE / スパークリングワイン

Espace	Glass	¥1,400
エスパス	Bottle	¥8,400

### WHITE WINE / 白ワイン

Chardonnay	Glass	¥1,400	Sauvignon Blanc	Glass	¥1,400
シャルドネ	Bottle	¥8,400	ソーヴィニヨンブラン	Bottle	¥8,400

### RED WINE / 赤ワイン

Cabernet Sauvignon	Glass	¥1,400	Pinot Noir	Glass	¥1,400
カベルネ ソーヴィニヨン	Bottle	¥8,400	ピノ ノワール	Bottle	¥8,400

### SAKE / 日本酒

Kubota Manju Junmai Daiginjo	90ml	¥1,630	Hakoneyama Junmai Ginjo	90ml	¥1,330
久保田 萬寿 純米大吟醸	180ml	¥3,260	箱根山 純米吟醸	180ml	¥2,650

### SHOCHU / 焼酎

Kiroku [from potato]	¥1,330	Ginnomizu [from malt]	¥1,330
毘六[芋]		銀の水 [麦]	

### JAPANESE WHISKY / 国産ウイスキー 30ml

Yamazaki 山崎	¥2,000	Hakushu 白州	¥2,000
Hibiki 響	¥2,000	Yoichi 余市	¥1,850
Miyagikyo 宮城峡	¥1,850	Fuji 富士	¥1,600
Chita 知多	¥1,600		

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

Highland Park 18y ハイランドパーク18年	¥2,800	Glenmorangie 18y グレンモーレンジ18年	¥2,150
Laphroaig 10y ラフロイグ10年	¥1,600	Ardbeg 10y アードベッグ10年	¥1,600
The Glenlivet 12y ザ グレンリベット12年	¥1,500	Glenfiddich 12y グレンフィデック12年	¥1,500

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

Ballantine 17y バラントイン17年	¥1,800	Chivas Regal 12y シーバスリーガル12年	¥1,500
Old Parr 12y オールドパー12年	¥1,500	Johnnie Walker Black ジョニーウォーカーブラック	¥1,300

### OTHER WHISKY / その他 ウイスキー 30ml

Blanton's ブラントン	¥1,800	Wild Turkey 13y ワイルドターキー13年	¥1,800
Woodford Reserve ウッドフォードリザーブ	¥1,700	Maker's Mark Red Top メーカーズマーク レッド トップ	¥1,300
Jack Daniel's Black ジャックダニエル ブラック	¥1,300	Jameson ジェムソン	¥1,300

### BRANDY / ブランデー 30ml

Hennessy X.O ヘネシーX.O	¥3,000	Martell Cordon Bleu マーテル コルドン ブルー	¥2,500
Hennessy V.S.O.P ヘネシーV.S.O.P	¥1,900	Remy Martin 1738 レミーマルタン1738	¥1,900

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。

## ORIGINAL COCKTAILS / オリジナルカクテル

Marine Blue マリンブルー	¥1,850	Starboard スターボ	¥1,500
Funnel ファンネル	¥2,200		

## COCKTAILS / カクテル

Martini マティーニ	¥1,450	Vesper Martini ヴェスパーマティーニ	¥1,450
YOKOHAMA ヨコハマ	¥1,550	Gin Tonic ジントニック	¥1,300
Tom Collins トム・コリンズ	¥1,500	Balalaika バラライカ	¥1,450
Cosmopolitan コスモポリタン	¥1,450	Gulf Stream ガルフストリーム	¥1,500
Daiquiri ダイキリ	¥1,450	Cuba Libre キューバリブレ	¥1,300
Sol Cubano ソル・クバーノ	¥1,500	Margarita マルガリータ	¥1,450
Matador マタドール	¥1,500	EL Diablo エル・ディアブロ	¥1,500
Side Car サイドカー	¥1,500	Manhattan マンハッタン	¥1,550
Charlie Chaplin チャーリーチャップリン	¥1,500	Darjeeling Cooler ダージリンクーラー	¥1,500
China Blue チャイナブルー	¥1,500	American Lemonade アメリカンレモネード	¥1,500
Mimosa ミモザ	¥2,200	Sprizer スプリッツァー	¥1,500

## NON ALCOHOIC COCKTAILS / ノンアルコールカクテル

Peach Tea Soda ピーチティーソーダ	¥1,300	Cinderella シンデレラ	¥1,300
Virgin Breeze ヴァージン ブリーズ	¥1,300	Shirley Temple シャーリーテンプル	¥1,300

\*\*\*\*\*

**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。

\*\*\*\*\*