

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-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 アップルビ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 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

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、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

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

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 Capricciosa	¥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 カプリチョーザ	¥ 3,410
キノコとベジタブルラグーソースの 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
Grilled Salmon 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
グリルサーモン 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 Served with Green Tea	¥1,980

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 緑茶付き	¥ 1,980

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

COFFEE / TEA

Coffee	¥1,430	コーヒー / 紅茶	¥ 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

Coca Cola	¥1,210	ソフトドリンク 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
Perrier (330ml)	¥1,430	ペリエ (330ml)	¥ 1,430

JUICES

Orange Juice	¥1,100	ジュース 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

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。

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)

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)

SPARKLING WINE

Espace of Limari Brut	
	¥6,600 (Bottle) / ¥1,320 (Glass)
Asti Spumante	¥7,700 (Bottle)

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)

WHITE WINES

Errazuriz Aconcagua Cuvée Chardonnay	
	¥7,150 (Bottle) / ¥1,430 (Glass)
Sileni Cellar Selection Sauvignon Blanc	
	¥8,250 (Bottle) / ¥1,650 (Glass)
Diamond Collection Sauvignon Blanc	
	¥12,100 (Bottle) / ¥2,200 (Glass)
Chablis La Pierrelee	¥10,450 (Bottle)
Gewürztraminer	¥13,200 (Bottle)
Chassagne-Montrachet	¥22,000 (Bottle)

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・セレクション ソーヴィニオン・ブラン	
	¥ 8,250 (ボトル) / ¥ 1,650 (グラス)
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)
ゲヴェルツトラミネール	¥ 13,200 (ボトル)
シャサーニュ・モンラッシェ	¥ 22,000 (ボトル)

RED WINES

Errazuriz Aconcagua Cuvée Cabernet Sauvignon	
	¥7,150 (Bottle) / ¥1,430 (Glass)
Sileni Cellar Selection Pinot Noir	
	¥8,250 (Bottle) / ¥1,650 (Glass)
Diamond Collection Cabernet Sauvignon	
	¥12,100 (Bottle) / ¥2,200 (Glass)
Bordeaux Saint-Emilion	¥10,450 (Bottle)
Zinfandel	¥13,200 (Bottle)
Gevrey-Chambertin	¥20,680 (Bottle)

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・セレクション・ピノ・ノワール	
	¥ 8,250 (ボトル) / ¥ 1,650 (グラス)
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)
ボルドー サンテミリオン	¥ 10,450 (ボトル)
ジンファンデル	¥ 13,200 (ボトル)
ジュヴレ・シャンベルタン	¥ 20,680 (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

崑六(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

バランタイン 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