



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 Fruit Cup

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

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

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	お粥セット	 ¥4,620
Congee, Chinese Appetizers (Barbecued Pork and Steamed Chicken), Dim Sum and Fresh Fruit		お粥、前菜 (チャーシュー、蒸し鶏)、点心 フレッシュフルーツ盛り合わせ	
Your Choice of Drinks		お飲物 (いずれかお選びください)	
Brewed Regular Coffee, Black Tea or Hot Oolong Tea		コーヒー、紅茶またはホットウーロン茶	
BREAKFAST A LA CARTE		朝食アラカルト	
Your Choice of Yogurt Plain, Low-fat or Fruit	¥1,210	ヨーグルト (いずれかお選びください) プレーン、低脂肪、またはフルーツ	¥1,210
Your Choice of Cereal Cornflakes, Fruit Granola, All-bran or Chocolate Cereal	¥1,210	シリアル (いずれかお選びください) 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	¥1,210
Your Choice of Egg Dishes Two Eggs any Style with Sautéed Vegetables Scrambled, Fried, Poached, Boiled or Plain Omelette Served with Ham, Bacon or Sausages	¥2,090	卵料理 温野菜添え (いずれかお選びください) 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	¥2,090
Egg Benedict	¥3,190	エッグベネディクト	¥3,190
French Toast	¥2,750	フレンチトースト	¥2,750
Waffle (Served with Fruit, Whipped Cream, Butter, Jam and Maple Syrup)	¥1,980	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
Pancake (Served with Fruit, Whipped Cream, Butter, Jam and Maple Syrup)	¥1,980	パンケーキ (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
Combination Salad with Dressing	¥1,980	コンビネーションヘルシーサラダ	¥1,980
Hash Browns	 ¥1,100	ハッシュブラウンポテト	 ¥1,100
Steamed Rice, Miso Soup, and Japanese Pickles	 ¥1,100	ご飯、味噌汁、香の物	 ¥1,100
Natto (Japanese Fermented Soy Beans)	  ¥660	納豆	  ¥660
Side Sausage	¥1,210	サイド ソーセージ	¥1,210
Side Bacon	¥1,210	サイド 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

La Mer	¥6,800	ラ・メール	¥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		鯛のポワレ 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	
Plateau	¥9,800	プラトー	¥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	
Plaisir	¥13,000	プレジール	¥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		鯛のポワレ 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
Home-smoked Salmon	¥2,860
Caesar Salad	¥2,530
Combination Salad with Dressing	🍴🍷 ¥1,980
Assorted Cheese	¥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

InterContinental Burger (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

冷前菜

生ハム オリーブ添え	¥2,860
自家製スモークサーモン	¥2,860
シーザーサラダ クルトン添え	¥2,530
コンビネーションヘルシーサラダ	🍴🍷 ¥1,980
チーズ盛り合わせ	¥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

ハンバーガー (ビーフパティ (120g)、レタス、トマト、ソテーオニオン ビクルス、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 カプリチオーザ	¥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
Grilled Salmon with Tartar Sauce	¥3,740
Hamburg Steak	¥3,850
200g Steak with Japanese Style Sauce and Wasabi	¥9,900

メインディッシュ



温野菜&ホームメイドベーカリー添え

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

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






ご飯もの

インターコンチネンタルビーフカレー	¥ 3,630
牛焼き肉丼 (味噌汁・香の物添え)	¥ 3,300
やまゆりポークのカツ定食	¥ 3,850
3種の豆を使ったベジタブルカレー  	¥ 3,190



SIDE DISHES

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



サイドディッシュ

ご飯、味噌汁、香の物	¥ 1,100
季節の温野菜  	¥ 1,210
フライドポテト 	¥ 1,100
ミニサラダ  	¥ 1,210

DESSERTS

Assorted Fresh 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

フレッシュフルーツ盛り合わせ  	¥3,960
アイスクリーム (ヴァニラ、抹茶、ストロベリー)	¥ 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

BEVERAGES お飲み物

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 / ティー

Coffee	¥1,430	コーヒー	¥ 1,430
Café Latte	¥1,540	カフェラテ	¥ 1,540
Espresso	¥1,430	エスプレッソ	¥ 1,430
Cappuccino	¥1,540	カプチーノ	¥ 1,540
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
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 お飲み物

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	¥29,480 (Bottle)
Dom Pérignon	¥55,660 (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	¥29,480 (ボトル)
ドン・ペリニオン	¥55,660 (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

Eco Balance Chardonnay	¥6,600 (Bottle) / ¥1,320 (Glass)
Sileni Cellar Selection Sauvignon Blanc	¥8,250 (Bottle) / ¥1,650 (Glass)
Cape Mentelle Sauvignon Semillion	¥11,000 (Bottle) / ¥1,980 (Glass)
Chablis La Pierrelee	¥10,450 (Bottle)
Gewürztraminer	¥13,200 (Bottle)
Chassagne-Montrachet	¥22,000 (Bottle)

白ワイン

エコ・バランス・シャルドネ	¥6,600 (ボトル) / ¥1,320 (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)
ケープ・メンテル ソーヴィニオン・セミヨン	¥11,000 (ボトル) / ¥1,980 (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

Eco Balance Cabernet Sauvignon	¥6,600 (Bottle) / ¥1,320 (Glass)
Sileni Cellar Selection Pinot Noir	¥8,250 (Bottle) / ¥1,650 (Glass)
Cape Mentelle Cabernet Merlot	¥11,000 (Bottle) / ¥1,980 (Glass)
Bordeaux Saint-Emilion	¥10,450 (Bottle)
Zinfandel	¥13,200 (Bottle)
Gevrey-Chambertin	¥20,680 (Bottle)

赤ワイン

エコ・バランス・カベルネ・ソーヴィニオン	¥6,600 (ボトル) / ¥1,320 (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)
ケープ・メンテル カベルネ メルロー	¥11,000 (ボトル) / ¥1,980 (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 お飲み物

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
------------------------------------	-----------------------------

日本酒

箱根山 純米吟醸 (神奈川)	720ml ¥ 8,800 / 180ml ¥ 2,790
----------------	-------------------------------

Izumibashi MEGUMI Junmai (Kanagawa)	720ml ¥8,800
-------------------------------------	--------------

いづみ橋 恵 純米酒 (神奈川)	720ml ¥ 8,800
------------------	---------------

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 お飲み物

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, 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, 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, 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, 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