

# FIREWORKS SPECIAL MENU 2024

裏面は朝食メニューです  
Please see reverse for breakfast menu.

## 花火開催日限定 ルームサービスメニュー

客室内電話の「ゲストサービスセンター」ボタンよりご注文ください。Simply press the "Guest Service Center" button on your room phone.

ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル 17:00-21:00  
**特製花火弁当 SPECIAL BENTO BOX** 缶ビール付き **¥16,000**



イメージ

やまゆりポークのカツサンド	笹寿司(穴子、炙りサーモン)、香の物
オマール海老と帆立貝のマリネ トマトのヴィネグレット	鮭、ほたん海老、シマアジのお造り
蝦夷あわび からすみソース	たらば蟹のキッシュ
青のり豆腐いくら添え	ブティシュ-2種(キャビア・玉子サラダ、サーモンムース)
牛フィレの和風ソース	枝豆、フルーツ、缶ビール
揚げ茄子の甘辛煮、栗南瓜の甘煮	

日本料理・すし・鉄板ステーキ 17:00-20:00  
**「なだ万」メニュー NADAMAN MENU**

数量限定 **なだ万花火御膳 Nadaman Set Menu** **¥15,000**



イメージ

**先付**  
冷製もろこし茶碗蒸し・海老・美味餡・三つ葉

**口取り**  
時しらず幽庵焼き・厚焼き玉子・鱈あられ揚げ  
牛アスバラ巻き・海老芝煮・八ヶ岳花豆  
ずわい蟹手毬寿司・蓮の芽・枝豆・焼き青唐  
合鴨ロース煮・季節の浸し添え

**造り**  
二種盛り合わせ

**止肴**  
ローストビーフ・リッチリーフサラダ・おろしダレ

**食事**  
寿司盛り合わせ  
鮪赤身・鯛・間八・海老・烏賊・玉子・巻物

**止椀**  
赤だし

**にぎり盛り合わせ(2-3名様用)** **¥22,000**  
にぎり21貫・細巻き2本  
Assorted Sushi (for two or three persons)

**お飲物 BEVERAGES 7:00-22:00**

	ボトル Full Bottle	ハーフボトル Half Bottle
<b>■ シャンパーニュ Champagnes</b>		
ドン・ペリニオン Dom Pérignon	¥62,700	
モエ・エ・シャンドン ブリュット・アンペリアル Moët & Chandon Brut Impérial	¥19,360	¥11,550
<b>■ ワイン Wines</b>		
<b>スパークリングワイン Sparkling Wine</b>		
アスティ・スプマンテ Asti Spumante	¥7,700	
エスパス・オブ・リマリ ブリュット Espace of Limari Brut	¥6,600	¥1,320
<b>白ワイン White Wine</b>		
シャブリ ラ・ピエレレ Chablis La Pierrelée	¥10,450	
シレーニ セラー・セレクション・ソーヴィニオン・ブラン Sileni Cellar Selection Sauvignon Blanc	¥8,250	¥1,650
エラスリス アコンカグア・キュヴェ シャルドネ Errazuriz Aconcagua Cuvée Chardonnay	¥7,150	¥1,430
<b>赤ワイン Red Wine</b>		
ボルドー サン・テミリオン Bordeaux Saint-Émilion	¥10,450	
シレーニ セラー・セレクション・ピノ・ノワール Sileni Cellar Selection Pinot Noir	¥8,250	¥1,650
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 Errazuriz Aconcagua Cuvée Cabernet Sauvignon	¥7,150	¥1,430
<b>■ 瓶ビール Bottled Beers</b>		
ハイネケン/コロナ(330ml) Heineken, Corona (330ml)		各 ¥1,650
キリン/アサヒ(334ml) Kirin, Asahi (334ml)		各 ¥1,540
<b>■ ソフトドリンク Soft Drinks</b>		
ジュース各種(オレンジ/パイナップル/アップル/トマト) Juice (Orange, Pineapple, Apple, Tomato)		各 ¥1,100
コカ・コーラ/コカ・コーラゼロ/ジンジャーエール Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger Ale		各 ¥1,210
コーヒー/紅茶 Coffee, Tea		各 ¥1,430

**ア・ラ・カルト A LA CARTE 11:00-22:00**

コンビネーションサラダ Mixed Salad with Dressing	¥1,980	魚介のスパゲッティ トマトソース Seafood Spaghetti with Tomato Sauce	¥3,190
スモークサーモン サラダ添え Smoked Salmon with Salad	¥2,860	アメリカンクラブハウスサンドウィッチ American Clubhouse Sandwich	¥3,300
生ハム オリーブ添え Prosciutto with Marinated Olives	¥2,860	ホテル特製ビーフカレー Hotel's Special Beef Curry with Steamed Rice	¥3,630
チーズ盛り合わせ Assorted Cheese	¥3,300	国産牛鞍下肉のステーキ(200g) 和風ソース 山葵添え Steak(200g) with Japanese Style Sauce and Wasabi	¥9,900
ミネストローネ Minestrone Soup	¥1,540	フルーツ盛り合わせ(2名様分) Assorted Fresh Fruit (for Two Persons)	¥3,960
オニオンクリームスープ 白トリュフ風味 Creamy Onion Soup with a Dash of Truffle Infused Olive Oil	¥1,760	ホームメイドケーキ 内容はスタッフへお尋ねください Homemade Cake (Please ask our Staff for details)	¥800
フライドチキン(6ピース) フレンチフライ添え Fried Chicken (6 pieces) with French Fries	¥2,750		

\*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。  
\* Please ask our staff for ingredients contained in our products.

\*食材の入荷状況により、料理内容が変更になる場合がございます。  
\* Menu items are subject to change, depending on food availability.

\*記載の料金はサービス料、税金込みの金額です。  
\* Tax and service charge included.