

Light Meals 軽食

For guests ordering a light meal, the following is available for an additional fee:
Coffee/Tea +¥500 Soda float with ice cream +¥800
軽食をご注文のお客様は、以下の追加料金にてお飲み物をご注文いただけます。
コーヒーまたは紅茶: +¥500 クリームソーダ: +¥800

- San Francisco Style Clam Chowder served with Small Salad ¥1,600
あさりたっぷりクラムチャウダー お好みてサンフランシスコスタイルにミニサラダ付き
- Crab Bisque with Garlic Bread served with Small Salad ¥1,800
蟹の旨味豊かな濃厚ビスクスープ ガーリックトースト添えミニサラダ付き
- Hashed Beef with Onions from Awaji Island Served with Steamed Japanese Multigrain Rice and Small Salad ¥2,200
淡路島の甘い玉ねぎを使ったハヤシライスと雑穀ご飯 ミニサラダ付き
- Tomato Curry with Shrimp and Scallop served with Steamed Japanese Multigrain Rice and Small Salad ¥2,400
海老と帆立のトマトカレーと雑穀ご飯 ミニサラダ付き
- Beef Tendon Curry with Steamed Japanese Multigrain Rice and Small Salad ¥2,400
じっくり煮込んだ牛すね肉のカレーと雑穀ご飯 ミニサラダ付き
- Cuban Sandwich with Thick Sliced Picnic Ham, Gruyère and Pickles served with Small Salad, Chips and Pickles ¥1,800
厚切りピクニックハム、グリュイエールチーズとピクルスのキューバサンド ミニサラダ、ポテトチップス、ピクルス付き
- Kraftkorn Bread Sandwich with Smoked Salmon, Capers and Potato Salad served with Small Salad, Chips and Pickles ¥1,800
スモークサーモンとケッパー、ポテトサラダのクラフトコーンブレッドサンド ミニサラダ、ポテトチップス、ピクルス付き



あさりたっぷりクラムチャウダー
お好みてサンフランシスコスタイルに



海老と帆立のトマトカレーと雑穀ご飯



厚切りピクニックハム、グリュイエール
チーズとピクルスのキューバサンド



スモークサーモンとケッパー、ポテト
サラダのクラフトコーンブレッドサンド

Dessert デザート

For guests ordering a dessert, the following is available for an additional fee:
Coffee/Tea +¥500 Soda float with ice cream +¥800
デザートをご注文のお客様は、以下の追加料金にてお飲み物をご注文いただけます。
コーヒーまたは紅茶: +¥500 クリームソーダ: +¥800

- Mango Parfait ¥1,800
マンゴーパフェ
- Caramel Custard Flan Parfait ¥1,500
プリンパフェ
- Caramel Custard Flan with Fruit ¥1,300
プリン・ア・ラ・モード
- French Toast with Homemade Ice Cream ¥1,200
フレンチトースト 自家製アイスクリーム添え
- Strawberry Sponge Cake ¥800
いちごのショートケーキ
- Baked Cheesecake ¥800
バイクドチーズケーキ
- Homemade Ice Cream ¥700
自家製アイスクリーム



バイクドチーズケーキ

フレンチトースト

プリン・ア・ラ・モード

Bar Menu バーメニュー

- Two Types of Rosemary Marinated Olives ¥900
2種のオリーブのマリネ ローズマリー風味
- Homemade Pickles and Vegetable Chips ¥950
自家製ピクルスと野菜のチップス
- Cured Ham with Grissini ¥1,400
生ハムとグリッシーニ
- Smoked Salmon with Sour Cream and Kraftkorn Bread ¥1,800
スモークサーモン サワークリーム、クラフトコーンブレッド添え

For menu ingredients queries: please ask your server. Prices are inclusive of tax.
アレルギー・食料についてのご質問は採りにお問い合わせください。記載の料金には税金が含まれております。

Soft Drinks ソフトドリンク

- Soda Float with Ice Cream (Red, Blue, Yellow, Green, Pink or Purple) ¥1,200
クリームソーダ
レッド、ブルー、イエロー、グリーン、ピンク または パープル
- Lemon Squash ¥1,100
レモンスカッシュ
- Yokohama Cider Premium Clear ¥900
横浜サイダー プレミアムクリア (瓶/340ml)
- Shonan Gold Cider ¥900
湘南ゴールドサイダー (瓶/340ml)
- Ice Cream Float (Coca-Cola or Coffee) ¥1,200
アイスクリームフロート コーラ または コーヒー
- Banana Shake ¥1,100
バナナシェイク
- Juice (Orange, Pineapple or Guava Apple Blended) ¥900
ジュース
オレンジ、パイナップル または グァバ(アップルブレンド)
- Coca-Cola ¥900
コカ・コーラ

Coffee-Tea コーヒー・紅茶

- Blended Coffee ¥900
ブレンドコーヒー
- Cafe Latte ¥900
カフェラテ
- Cafe au Lait ¥900
カフェオレ
- Cappuccino ¥900
カプチーノ
- Coffee with Whipped Cream ¥1,000
ウインナーコーヒー
- Black Tea (English Breakfast or Earl Gray) ¥900
紅茶 イングリッシュブレックファスト または アールグレイ

Jet lag is history

At InterContinental Hotels & Resorts, we want you to be at your best when you travel. Try Timeshifter® on your way home or on your next trip to reduce jet lag. It's on us.

旅の疲れをタイムシフター®で解消
インターコンチネンタル ホテルズ & リゾーツでは、お客様に万全の体調で旅をお楽しみいただきたいの思いから、世界で最も活用されている時差疲れ解消アプリ「タイムシフター®」をご案内しております。ぜひお試しください。(無料)



Cocktails カクテル

Gin and Tonic ジン・トニック	¥1,100
Cuba Libre キューバ・リブレ	¥1,100
Sol Cubano ソル・クバーノ	¥1,100
Spumoni スプモーニ	¥1,200
Mojito モヒート	¥1,400
Mimosa ミモザ	¥1,400
China Blue チャイナ・ブルー	¥1,200
Cassis and Orange カシス・オレンジ	¥1,100
Freshly Squeezed Lemon Sour 生搾りレモンサワー	¥1,100
Yuzu Honey Lemon Sour ゆずみつしモンサワー	¥1,100

Please ask your server for other available cocktails.
その他カクテルもございますのでスタッフにお尋ねください

Non-Alcoholic Cocktails ノンアルコールカクテル

Peach Tea Soda ピーチティーソーダ	¥1,000
Shirley Temple シャーリー・テンプル	¥1,000
Virgin Breeze ヴァージン・ブリーズ	¥1,000
Saratoga Cooler サラトガ・クーラー	¥1,000

Beer ビール

Kirin Ichiban Shibori Draft Beer キリン一番搾り生ビール	¥1,000
Suntory ALL FREE (Non-alcoholic) サントリー オールフリー (ノンアルコール)	¥1,000

Champagne シャンパーニュ

Laurent-Perrier La Cuvée Brut NV ローラン・ペリエ ラ・キュヴェ ブリュット NV	¥18,000	Bottle ボトル
--	---------	---------------

Sparkling Wines スパークリングワイン

	Glass グラス	Bottle ボトル
Espace of Limari Brut エスパス・オブ・リマリ ブリュット	¥1,200	¥7,200
Duc de Montagne Rosé (Non-alcoholic) デュク・ドゥ・モンターニュ ロゼ (ノンアルコール)	¥1,200	¥7,200

Wines ワイン

	Glass グラス	Bottle ボトル
Berton Vineyards Metal Sauvignon Blanc (White) バートン・ヴィンヤーズ メタル ソーヴィニヨン・ブラン (白)	¥1,200	¥7,200
Berton Vineyards Metal Cabernet Sauvignon (Red) バートン・ヴィンヤーズ メタル カベルネ・ソーヴィニヨン (赤)	¥1,200	¥7,200

Whisky ウイスキー

Yoichi 余市	¥1,600
Chivas Regal 12years シーバズリーガル 12年	¥1,200
Jack Daniel's Black ジャックダニエル ブラック	¥1,200

Notice
InterContinental Yokohama Grand cares about the environment, as such, PIER 21 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。

