

九州へ小トリップ！シェフ厳選の“うまかもん”が勢ぞろい！  
「にっぽん美食紀行 ～秋の九州 うまかもんフェア～」を9月1日より開催



ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル（横浜市西区みなとみらい1-1-1）のbuffet・ダイニング「オーシャンテラス」では、9月1日（木）から11月30日（水）の期間限定で、「にっぽん美食紀行～秋の九州 うまかもんフェア～」を開催いたします。

美食の宝庫として知られる九州各地の郷土料理や、シェフこだわりの地の厳選食材に国際的なアレンジを加えた「オーシャンテラス」風“うまかもん”が、buffetスタイルで存分にお楽しみいただけます。

今回の目玉は、buffetでは滅多に味わえない鹿児島県と福岡県の**黒毛和牛のローストビーフ**！日本一の和牛産地である鹿児島県で育てられ“和牛日本一”の称号を持つ**「鹿児島黒牛」**（ランチ）と、限られた生産者により良質な飼料で丹精込めて育てられた福岡県の**「博多和牛」**（ディナー）は、それぞれの素材の旨味を最大限に味わっていただけるよう低温でじっくり火を入れたジューシーな逸品に仕立て、ご提供いたします。

そのほか、ランチには、新鮮な魚をしょうゆダレに漬け込んだ大分県の郷土料理「りゅうぎゅう」をはじめ、鹿児島県産黒豚のとんかつ、「はかた一番どり」の水炊きやスープにこだわった博多とんこつラーメンなどが登場。また、ディナーには、玄界灘で漁師が一本一本精魂込めて釣り上げたヤリイカ「一本鎗（いっぽんやり）」の刺身や、佐賀県産の深山米「夢しずく」と“幻のキノコ”とも呼ばれる香り高い「博多すぎたけ」を使ったリゾット、博多名物のもつ鍋、鹿児島産の芋焼酎で煮込んだ「かごしま黒豚」の角煮など、九州各地の郷土料理から地元食材にシェフのアレンジを効かせた料理まで多彩なメニューが並びます。

また、デザートコーナーにも大分県産のかぼすや宮崎県産の日向夏、九州産の「さがほのか」など、各地の名産を使ったスイーツが豊富に揃います。

フェアにあわせて現地で厳選した日本酒もラインナップ。きき酒師がセレクトした3種のすべての日本酒が味わえる“きき酒セット”もご用意いたします（別料金）。

九州の秋の味覚を食べつくす極上のbuffetメニューを、五感を刺激するオープンキッチンでのライブ感とともに楽しみください。



「にっぽん美食紀行 ～九州うまかもんフェア～」実施概要

- 実施期間： 2022年9月1日(木)～同年11月30日(水) \*特別営業日を除く
- 実施場所： ブッフェ・ダイニング「オーシャンテラス」(1階)
- 料金： ランチ 平日 4,700円/土日祝日 5,400円  
ディナー 平日 6,800円/土日祝日 7,300円  
\*お子様料金(5～12歳)もごさいます。
- 営業時間： ランチ 11:30～15:00 (L.O.) \*90分制  
ディナー 17:00～21:00 (L.O.) \*120分制
- ご予約・お問合せ先： 045-223-2267 (レストラン予約/10:00～18:00)

【Webサイト】 <https://www.icyokohama-grand.com/restaurant/detail.php?rpId=72>

【主なメニュー】

<ランチ>

メインステーション (実演メニュー)

- ・ 鹿児島黒牛のローストビーフ
- ・ とろとろ湯豆腐と「骨太有明鶏」のしゃぶしゃぶ
- ・ 博多とんこつラーメン



とろとろ湯豆腐と「骨太有明鶏」のしゃぶしゃぶ

ブッフェボード

- ・ もなかのにせた大分名物「りゅうきゅう」
- ・ 博多辛子明太子のタラモサラダ
- ・ 熊本県産「大長なす」のマリネ ローズマリー風味
- ・ 大分県産干し椎茸どんこ釜揚げしらすのキッシュ
- ・ 佐賀郷土料理 ひとくち「呉豆腐」
- ・ 鹿児島県産さつまいものテリーヌ リコッタチーズ添え
- ・ 鹿児島県産きびなごとフルーツマトのフリットサラダ
- ・ 鹿児島県産黒豚のとんかつ
- ・ 「はかた一番どり」の水炊き
- ・ 「鹿児島黒牛」とポテトのパルマンティエ風グラタン



もなかのにせた大分名物「りゅうきゅう」

鹿児島県産きびなごと  
フルーツマトのフリットサラダ

<ディナー>

メインステーション (実演メニュー)

- ・ 博多和牛のロースト 塩麴の窯焼き
- ・ 玄界灘産鮮魚の鉄板焼き 糸島産ハーブのソース
- ・ 宮崎「はまゆうどり」のもも焼き 柚子胡椒とともに



博多和牛のロースト 塩麴の窯焼き

ブッフェボード

- ・ 長浜市場直送鮮魚のカルパッチョ「乾熟明太子」のソース
- ・ 長崎卓袱(しっぽく)料理 海老の紫陽花揚げ
- ・ 鹿児島名物「かるかん」レーズンと胡桃入り
- ・ 玄界灘産釣りヤリイカ「一本鎗(いっぽんやり)」の刺身
- ・ 深山米「夢しずく」を使った「博多すぎたけ」のリゾット
- ・ 博多名物 もつ鍋
- ・ 芋焼酎で煮込んだ鹿児島県産黒豚の角煮
- ・ うなぎのセイロ蒸し 柳川風
- ・ 鐘崎産天然穴子と野菜の天ぷら 花藻塩の焼塩とともに
- ・ ココットに詰めた「鹿児島黒牛」のドーブ パイ包み焼き



長崎卓袱料理 海老の紫陽花揚げ

うなぎのセイロ蒸し 柳川風

<デザート (ランチ・ディナー共通)>

- ・ 大分県産かぼすのレアチーズケーキ
- ・ 宮崎県産日向夏・ニューサマーオレンジとカシスのムース
- ・ 九州産甘夏みかんを使った紅茶のパンナコッタ
- ・ 九州産「さがほのか」のベリーパフェ
- ・ 熊本県産和栗のモンブラン (ディナータイムのみ)



大分県産かぼすのレアチーズケーキ

熊本県産和栗のモンブラン



### buffet・ダイニング「オーシャンテラス」について

横浜港が一望でき、オープンキッチンを備えた店内は、“コンチネンタル ボヤージュ(大陸の旅)”をコンセプトとした、洗練されながらも活気溢れる明るい雰囲気。料理が出来上がるまでの音や香りなどを五感で愉しみながら、ジャンルにとらわれないインターコンチネンタルホテルならではの世界のグルメを、フルコース仕立てでご堪能いただけます。

- \* 画像はすべてイメージです
- \* 上記料金はすべて税金・サービス料を含みます。
- \* 諸般の事情により、リリースの内容に一部変更が生じる場合がございます。最新情報はホテルホームページをご確認ください。

### <新型コロナウイルス感染拡大防止対策について>

ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテルでは、お客様ならびに従業員の安心と安全を最優先事項とし、IHG®ホテルズ&リゾーツのハイレベルな衛生対策に基づく感染拡大防止対策を講じております。対策に関する詳細は以下よりホテルHPをご覧ください。

<https://www.ic yokohama-grand.com/news-events/detail.php?nid=6>



### ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテルについて

“風をはらんだヨットの帆”の外観でお馴染みの、横浜を代表するホテル。地上31階の建物に、客室数594室、7つのレストラン&バーのほか、大小15室の宴会場を有し、ホテル館内はいたるところから海が一望できます。APECやTICADなど国際行事への対応をはじめ、国内外の数多くの賓客を「おもてなし」してきたそのホスピタリティには、開業以来、高い評価を頂戴しています（1991年8月開業）。

<https://www.ic yokohama-grand.com/>

### インターコンチネンタル®ホテルズ&リゾーツについて：

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツは、75年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力をご体験いただける旅をご提供しています。インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。また、インターコンチネンタル® アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタル®を通して、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

詳細は、ブランド公式サイト [www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com) その他SNSサイト [www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](https://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。

### 本プレスリリースに関するメディアからのお問い合わせ：

ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル

広報担当 川井 優子

Email: [yuko.kawai@ic yokohama.com](mailto:yuko.kawai@ic yokohama.com)

Tel: 045-223-2314