



心もカラダもホッと温まるヨーロッパのグルメをbuffetで楽しむ  
「世界美食紀行 ～ヨーロッパ～」1月17日より期間限定開催



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、2023年1月17日（火）～3月6日（月）の期間限定で、ヨーロッパ各地の伝統料理や家庭料理が一堂に会する「世界美食紀行～ヨーロッパ～」を開催いたします。

ヨーロッパ各地の伝統料理や家庭料理にホテルのシェフが独自のアレンジを施した多彩なメニューの数々が、buffetボードに並びます。旨味がたっぷり詰まった魚介類や、チーズたっぷりのグラタン、ポトフなど、心もカラダもホッと温まるヨーロッパのグルメをお楽しみいただけます。

デザートコーナーには、フランス発祥の「クグロフ」やピンクカラーの美しいビジュアルが目を引く「イスパハン」、フランス風グミ「パートドフリユイ」など、目でも楽しめるスイーツが集結。前菜からメイン、デザートに至るまで、彩り豊かで個性あふれるメニューの数々を、オープンキッチンから提供されるライブ感溢れるパフォーマンスとともにご提供いたします。

横浜の地にいながらにして、食を通してヨーロッパ周遊の海外旅行気分をご体感ください。

### 「世界美食紀行 ～ヨーロッパ～」実施概要

- 実施期間： 2023年1月17日（火）～同年3月6日（月） \*特別営業日を除く
- 実施場所： buffet・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 5,400円  
ディナー 平日 6,800円/土日祝 7,300円  
\*お子様料金（5～12歳）もございます。
- 営業時間： ランチ 11:30～15:00（L.O.） \*90分制  
ディナー 17:00～20:00（L.O.） \*120分制
- ご予約・お問い合わせ： 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=79>



## 【主なメニュー】

### <ランチ>

#### メインステーション (実演メニュー)

- ・ ローストビーフ
- ・ フィッシュ&チップス チーズフォンデュ、モルトビネガーとともに
- ・ ホテル自家製パンとソーセージのグリル“カリーヴルスト”



鶏肉のガランティースとクレソンのサラダ ベリーソース

#### ブッフェボード

- ・ 鶏肉のガランティースとクレソンのサラダ ベリーソース
- ・ リトアニア風ビーツのスープ “シャルティバルシチュエイ”
- ・ ドイツ風ポテトサラダ “カルトツフェルザラート”
- ・ わかさぎのサオール ヴェネツィア風
- ・ ダニッシュブルーのブリュレ
- ・ スウェーデン風ミートボール “ショットブラール”
- ・ アクアパッツァ
- ・ ウィーン風牛肉のロースト “ツヴィーベルローストブラーテン”
- ・ アンチョビとポテトのグラタン “ヤンソンの誘惑”

…など



ホテル自家製パンとソーセージのグリル “カリーヴルスト”

### <ディナー>

#### メインステーション (実演メニュー)

- ・ 厳選国産牛のローストビーフ
- ・ 鮮魚と季節野菜のブランチャ
- ・ チャコール窯で焼き上げる豚ばら肉の瞬間スモーク



厳選国産牛のローストビーフ



鮮魚と季節野菜のブランチャ

#### ブッフェボード

- ・ ニシンの酢漬けとりんご、ビーツのサラダ
- ・ ムール貝の冷製 ソースショロン
- ・ グラブラックス クリスブブレッドにのせて
- ・ ダニッシュブルーのブリュレ クルスティアン添え
- ・ 野菜の煮込み “ピスト・カステリャーノ” マンチェゴチーズ添え
- ・ ヨーロッパ厳選チーズ各種
- ・ ココットに詰めたフィッシュパイ
- ・ ラム肉と鴨肉のコンフィ 白いんげん豆の煮込み “カスレ”
- ・ バヴァリアンローストポークとザワークラウト
- ・ ウィーン風牛肉のロースト “ツヴィーベルローストブラーテン”

…など



グラブラックス クリスブブレッドにのせて

### <デザート (ランチ・ディナー共通) >

- ・ クグロフ
- ・ チョコレートムース
- ・ チーズスフレ
- ・ いちごのショートケーキ
- ・ パート ド フリュイ
- ・ イスパハン (ディナータイムのみ) ... ご注文後、パティシエよりご提供します。

…など



イスパハン (ディナーのみ)



#### ブッフェ・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 ポヤージュ(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楽しみながら、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多彩な料理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。



#### 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@icyokohama.com](mailto:yuko.kawai@icyokohama.com)

Tel: 045-223-2314