

毎年売り切れ必至のホテル特製「おせち料理 2024」  
9月25日より予約受付開始  
～各ジャンルのシェフが趣向を凝らした和・洋・中の豪華三段重～



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）では、ホテル特製おせち料理の予約受付を2023年9月25日より開始いたします。和・洋・中の豪華な三段重には、各ジャンルのシェフが趣向を凝らした、寿ぎのひとときにふさわしい逸品を詰め合わせました。鮑やロブスター、キャビア、フォアグラなどの贅を尽くした厳選食材を、繊細な匠の技で仕上げました。

一の重には丹波黒の黒豆、鮑とつぶ貝の松前漬けなどの伝統的な和食、二の重には「フォアグラとパンドエピスのミルフィーユ」や「天然海老のコラトゥーラマリネ」などセンスあふれる華麗な洋食、三の重には縁起物として知られる鮑の姿煮や帆立貝の旨煮など格調高い中国料理と、迎春にふさわしい54種もの極上の品々で彩られた三段重です。見た目にも華やかでバラエティーに富んだラインナップは、お子様からご年配の方まで幅広い世代にお楽しみいただけます。当ホテルのおせちはホテルのシェフ達が丹精込めて一つ一つ手作業で詰め合わせるため、限定数での販売です。なお、贈答用にも好適な「おせち料理引き換え券」もご用意しました。慶びにあふれる新年、匠の技と真心が光る祝い膳を大切な方々とともにご堪能ください。

「おせち料理 2024」～和・洋・中 三段重～ 販売概要

- 予約期間： 2023年9月25日（月）11:00～12月17日（日）17:00  
\*売り切れ次第、予約受付終了とさせていただきます。
- 販売場所： グルメ&スーベニール「アイマリーナ」
- 料金（税込）： 49,680円
- 予約方法： 店頭、お電話、オンライン  
<https://www icyokohama-grand.com/restaurant/detail.php?rpId=31>
- サイズ（内寸）： 23.2 cm×23.2 cm×高さ 4.5 cm
- 受取方法： 店頭または 配送（1個につき送料 1,700円税込／神奈川県・東京都（離島を除く）限定）
- 受取時間： 12月31日（日）10:00～18:00
- ご予約・お問い合わせ： 045-223-2366（アイマリーナ直通／10:00～18:00）



<お品書き>

**【一の重・和】 17品**

- ◆ 紅あずま蜜煮
- ◆ 渋皮付き栗甘露煮
- ◆ 手毬湯葉
- ◆ 巾着牛蒡
- ◆ 信田巻
- ◆ 小袖昆布巻
- ◆ 紅白寿蒲鉾
- ◆ 伊達巻 柚子風味
- ◆ 鰻黄金真丈
- ◆ ロブスターの芝煮
- ◆ 合鴨野菜三色巻
- ◆ 若桃甘露煮
- ◆ 数の子 土佐風味
- ◆ 丹波黒 黒豆金箔掛け
- ◆ 鮑・つぶ貝の松前漬け いくら添え
- ◆ 百合根甘露煮
- ◆ 旬野菜煮しめ じゃがいも梅ちらし添え



**【二の重・洋】 21品**

- ◆ フォアグラとパンドエピスのミルフィーユ
- ◆ 豆・木の実とドライフルーツのアップルビネガーマリネ
- ◆ 南仏アジャン産 プルーン
- ◆ ハモンセラーノ
- ◆ フランス産 カマンベール
- ◆ 柿博多サンド
- ◆ グリーンオリーブ
- ◆ スモークアトランティックサーモン
- ◆ フランス産 キャヴィア
- ◆ テリーヌ ドカンパーニュ
- ◆ 金柑甘露煮
- ◆ コルニッション
- ◆ 黒豆入り チキンガランティン
- ◆ 彩り野菜のマリネ
- ◆ あおさのり豆腐 いくら添え
- ◆ 湯葉昆布締め
- ◆ 柚子蛸
- ◆ 天然海老のコラトゥーラマリネ ブロccoli添え
- ◆ ホッキ貝と帆立貝のコンフィ
- ◆ 京都産 大黒本しめじ
- ◆ 烏賊黄金焼



**【三の重・中】 16品**

- ◆ チャーシュー
- ◆ 牛肉の煮ごり
- ◆ 中国料理「驃騮」特撰XO醤
- ◆ クラゲの冷菜
- ◆ ずわい蟹爪の冷菜
- ◆ 子持ち昆布の白醤油漬け
- ◆ フカヒレ姿の煮ごり 百合根添え
- ◆ 有頭海老の塩水漬け
- ◆ 花蓮根甘酢漬け
- ◆ スモークサーモンの甘酢大根捲き
- ◆ 穴子捲き焼き 檸檬添え
- ◆ 鮑の姿煮込み
- ◆ 帆立貝の旨煮
- ◆ スモークチキン
- ◆ 塩トマト
- ◆ 市田柿





INTERCONTINENTAL®  
YOKOHAMA GRAND

- \* 画像はすべてイメージです
- \* 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、ホテル館内は至るところからベイフロントならではの景色が一望できます。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

PR 担当 川井優子

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

Tel: 045-223-2314