

報道関係者各位
2024年2月19日



Larboard で平日から優雅で贅沢なひとときを 魚料理と肉料理のダブルメインディッシュのランチコースが登場



横浜・みなとみらいの新港ふ頭にあるホテル InterContinental Yokohama Pier 8（神奈川県横浜市中区新港 2-14-1）のレストラン&バー「Larboard（ラーボード）」に、平日のランチタイムを豪華にお楽しみいただける「ランチコース C」が新たに登場いたしました。

ランチコース C は、メインディッシュに魚料理と肉料理の両方がお召し上がりいただける本格的なフルコースです。

コースのスタートは、シェフが厳選した旬の素材をふんだんに取り入れた前菜 5 種盛り合わせ。季節によって変化する前菜メニューの数々をお愉しみください。

メインディッシュはシーズンごとに様変わり。早春の今は、1 皿目のメインディッシュとして、脂がのった目鯛をふっくらと蒸し上げた「目鯛のヴァプール」をご用意いたしました。昆布の旨味と香味野菜の風味をまとった目鯛を芳醇な香りのアンチョヴィオイルでお召し上がりいただきます。さらにメインディッシュ 2 皿目の肉料理には、「牛肉のグラッセ仕立て 季節野菜添え」をどうぞ。口の中でほどけるほど柔らかい牛肉と濃厚なソースの味わいには、Larboard 自慢のワインがよく合います。

目の前に広がる横浜の海を感じながら、平日ならではの優雅なランチタイムをお過ごしください。

【Larboard ランチコース C 概要】

- 期間：～2024年3月13日（水）※以降はメニュー内容が変わります。
- 場所：レストラン&バー「Larboard」（2階）
- 時間：12:00～14:00 L.O.
- 料金：8,000円
- ご予約・お問い合わせ：045-307-2228

Web サイト <https://www.icyokohama-pier8.com/restaurant/larboard/>



■メニュー内容：

- ・前菜 5 種盛り合わせ
- ・本日のスープ
- ・目鯛のヴァプール 昆布と香味野菜の風味 アンチョヴィオイルとともに
- ・牛肉のグラシュー仕立て 季節野菜添え
- ・北海道産マスカルポーネを使ったティラミス 旬のフルーツ添え
- ・コーヒー または 紅茶



【InterContinental Yokohama Pier 8 施設概要】

◆施設名称： InterContinental Yokohama Pier 8

(読み：インターコンチネンタル ヨコハマ ピア エイト)

◆開業： 2019 年 10 月 31 日

◆所在地： 神奈川県横浜市中区新港 2-14-1

※横浜ハンマーヘッドを正面にみて右手（専用エントランス）

◆電話： 045-307-1111(ホテル代表)

◆アクセス： ・みなとみらい線「みなとみらい駅」より徒歩 12 分

・JR「横浜駅」よりタクシー15分、「桜木町駅」よりタクシー7分

・ぶかりさん橋、ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテルより
海沿い徒歩 10 分

※新港ふ頭客船ターミナル直結



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 その他 SNS サイト www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。

【本リリース・取材・掲載に関するお問い合わせ】

InterContinental Yokohama Pier 8 PR 事務局

株式会社トランスミッション TEL: 03-6802-8048

担当：菅森 smasumi@rr.ij4u.or.jp / 嵯峨根 sagane@bu.ij4u.or.jp