Press Release
2024 年 10 月 18 日

ホテルで過ごすクリスマス ～ダイニングプラン＆宿泊プラン～
レストランのシェフたちが贈る、この時期だけの特別メニュー

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、2024 年のクリスマスシーズンに向けて、ホテルが誇る 3 つのレストランのシェフたちが腕を振るうクリスマスメニューと、3 つの特別な宿泊プランをご用意いたしました。

12 月 21 日（土）～12 月 25 日（水）のクリスマス期間、ホテル最上階のメインダイニング 中国料理「驊騮（カリュウ）」では、ふかひれや和牛のサーロイン、伊勢海老などの豪華食材を使ったディナーを横浜港の幻想的な夜景を眺めながらご堪能いただけるほか、フランス料理「アジュール」では目にも美しい正統派フレンチのランチとシャンパンとともに味わうディナーのフルコースをご用意いたします。
また、ブッフェ・ダイニング「オーシャンテラス」では、ローストチキンや厳選国産牛サーロインのローストビーフなど、クリスマスならではの華やかな料理の数々をブッフェ形式でお好きなだけ楽しんでいただけます。

宿泊プランには、ホテルオリジナルのクリスマスケーキや、シェフ特製のクリスマスディナーをお部屋で夜景を眺めながらご堪能いただけるプラン、一年でこの時期だけの特別なクリスマスハイティーを横浜港を望むラウンジで楽しめるプランの 3 つをご用意します。
いずれも、客室は横浜の海やベイブリッジを望む「ハーバービュー」、煌めくみなとみらいの夜景を望む「シティビュー」からお選びいただけるので、ホリデーシーズンでよりいっそう輝く横浜の景色を眺めながら、お二人だけのプライベートなひとときをお過ごしいただけます。

11 月 8 日（金）～12 月 26 日（木）の期間には、ホテル内に色とりどりのデコレーションが施され、エントランスに足を踏み入れた瞬間からクリスマスの華やかな雰囲気でお客様をお迎えします。
ホテル 1 階のアトリウムロビーには高さ 6m のクリスマスツリーが登場し、ゴールドやアンバーを基調とした装飾が温かみを添えます。
また 12 月 24 日（火）・25 日（水）には、ホテル開業時より毎年開催のロビーコンサート「クリスマスキャロル」を行います。横浜で活躍する少年少女合唱団「赤い靴ジュニアコーラス」がクリスマスの名曲の数々を披露いたします。ロビーに響く愛らしい歌声と、ハンドベルの音色をお楽しみください。

特別な日に、特別な人と、特別なホテルで。横浜みなとみらいの煌めく景色とともに、ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテルで心華やぐクリスマスをお過ごしください。

<クリスマスメニュー>

- **予約受付期間：** ～2024 年 12 月 25 日（水）
- **提供期間：** 2024 年 12 月 21 日（土）～12 月 25 日（水）
- **予約・お問い合わせ：** 045-223-2267（レストラン予約／10:00～19:00）
- **Web サイト：** https://www.icyokohama-grand.com/restaurant/detail.php?rpid=182

中国料理「驊騮（カリュウ）」

Festive Course “聖華”

ふかひれや伊勢海老、和牛サーロインなど、選び抜かれた上質な食材を使い、クリスマスらしい華やかな演出でご提供する特別ディナーコースをご用意。最上階の 31 階に位置し、シックかつモダンな雰囲気の店内は、大人のカップルがクリスマスをゆっくりと過ごされるのに最適です。メインダイニングの証である格式高いサービスと至高の中国料理を、眼下に広がる横浜の夜景とともに存分にご堪能ください。

■ **時間**：
12 月 21 日（土）、12 月 22 日（日）、12 月 24 日（火）
<ディナー>（120 分制）
1 部　17:00～、17:30～
2 部　19:30～、20:00～
12 月 23 日（月）、12 月 25 日（水）
<ディナー>
17:30～20:00(L.O.)

■ **料金**： 24,000 円（グラスシャンパン付き・窓側席確約）、22,000 円（グラスシャンパン付き）
＊12 月 21 日（土）、12 月 22 日（日）、12 月 24 日（火）はコースのみ承ります
詳細はこちら https://www.icyokohama-grand.com/restaurant/detail.php?rpid=39

フランス料理「アジュール」

Dinner Course “Noël”

オマール海老やフォアグラ、雲丹やアワビなど、厳選された素材をシェフの卓越したセンスで繊細かつ芸術的な逸品に仕上げ、極上のサービスとともにお届けいたします。特別なディナーに相応しいシャンパンやワインも豊富に揃います。シャンデリアが煌めくエレガントで洗練された雰囲気の中、シェフのこだわりを随所に感じる正統派の美しいフレンチをご堪能ください。

■ **時間**：
12 月 21 日（土）～12 月 23 日（月）
<ディナー>
17:30～20:00(L.O.)
12 月 24 日（火）、12 月 25 日（水）
<ディナー>
1 部　17:00～、17:30～
2 部　20:00～、20:30～

■ **料金**：35,000 円（グラスシャンパン付き）、32,000 円（ディナーコースのみ）
＊12 月 21 日（土）、12 月 22 日（日）、12 月 24 日（火）、12 月 25 日（水）には、クリスマスランチもご用意しております
詳細はこちら https://www.icyokohama-grand.com/restaurant/detail.php?rpid=40

ブッフェ・ダイニング「オーシャンテラス」

クリスマスブッフェ

ブッフェボードに並ぶのは、丸鶏のローストやフォアグラなどフェスティブシーズンならではのメニューの数々。シェフが切り分けるローストビーフや、注文してからピスタチオクリームを搾るツリー風のモンブランなど、目の前で仕上げるパフォーマンスメニューも人気です。ミニサンタが可愛いブッシュ ド ノエルやカップケーキなど、クリスマススイーツも豊富にラインナップ。クリスマスらしい温かな雰囲気の中、ご家族やご友人、大切な方と楽しいひとときをお過ごしください。

■ **時間**：
12 月 21 日（土）～12 月 25 日（水）
<ランチ>（90 分制）
1 部　11:30～、12:00～
2 部　13:30～、14:00～
12 月 21 日（土）、12 月 22 日（日）、12 月 24 日（火）、12 月 25 日（水）
<ディナー>（120 分制）
1 部　17:00～、17:30～
2 部　19:00～、19:30～
3 部　21:00～、21:30～
12 月 23 日（月）
<ディナー>（120 分制）
1 部　17:00～、17:30～
2 部　19:30～、20:00～

■ **料金**：
<ランチ> 大人 6,500 円／お子様（5～12 歳） 3,000 円
<ディナー>大人 12,500 円（スパークリングワイン 1 杯付き）／お子様（5～12 歳） 4,000 円
＊ランチとディナーで一部メニューが異なります

<クリスマス宿泊プラン>

■ **予約受付期間**：　～2024 年 12 月 23 日（月）
■ **宿泊期間**：　2024 年 12 月 1 日（日）～12 月 25 日（水）
※プランにより異なります
■ **予約・お問い合わせ**：　045-223-2300（宿泊予約直通／9:00～19:00）
■ **Web サイト**：　https://www.icyokohama-grand.com/offer/detail.php?oid=37

「For Two　シャンパン＆ケーキ」

いちごと上質な生クリームをたっぷり使用したパティシエ特製のケーキをホールサイズでご用意。キリリと冷えた「モエ・エ・シャンドン」のハーフボトルとともにお部屋へお届けいたします。横浜の夜景を望む 2 人きりの空間で、シャンパンを傾けながらロマンティックなクリスマスをお過ごしください。
12 月 1 日からご利用いただけるので、クリスマスは仕事で休めない、静かにクリスマスを楽しみたいという方の“アーリークリスマス”プランとしてもおすすめです。

■ **内容**：ケーキ 1 台＆ハーフボトルシャンパン 1 本（ルームサービス）、ご朝食（レストラン）、レイトチェックアウト（12:00）
■ **料金**：1 室 2 名様　1 泊 53,000 円～
詳細はこちら https://www.icyokohama-grand.com/stay/detail.php?spid=31

「For Two　シャンパン＆ディナー」

聖夜に相応しい本格ディナーコースを、シャンパンとともにルームサービスでゆっくりと堪能できるラグジュアリープラン。前菜からはじまるシェフこだわりのコースは、クリスマスにしか味わえない特別なメニューです。
シャンパンには格式高い老舗メゾン「モエ・エ・シャンドン」をセレクトしました。
客室の窓外に広がる宝石のように輝く夜景を眺めながら過ごす、一年でこの時期だけの特別なステイをお楽しみください。

【メニュー内容】
・オマール海老と蝦夷あわびのコンフィ ゼリー寄せ　セロリラブのムースとともに
・マッシュルームのクリームスープ　茸のフリカッセを添えて
・パイで挟んだ平目のポワレと小海老のムース　エストラゴン風味のサバイヨンソースとビスクソース
・国産牛のグリル　モリーユ茸のソース

・ブッシュ ド ノエル
・コーヒーまたは紅茶

■ **宿泊期間**：2024 年 12 月 14 日（土）～12 月 25 日（水）
■ **内容**：特別ディナーコース＆ハーフボトルシャンパン 1 本（ルームサービス）、ご朝食（レストラン）、レイトチェックアウト（12:00）
■ **料金**：1 室 2 名様　1 泊 86,000 円～
詳細はこちら https://www.icyokohama-grand.com/stay/detail.php?spid=32

「For Two シャンパン＆ハイティー」

10 種のクリスマスオードヴルとスイーツが楽しめる英国式「ハイティー」とグラスシャンパンを、2 階ラウンジ&バー「マリンブルー」にてご堪能いただける宿泊プラン。シャンパンで乾杯をしたあとは、ホテルシェイプのスタンドに並んだこだわりのオードヴルとパティシエ特製のスイーツを店内から見える夜景とともにお楽しみいただけます。お食事の後は、お部屋で優雅なクリスマスの夜をお過ごしいただけるハイティーと宿泊がセットになったクリスマスシーズンのみの特別なプランです。

【メニュー内容】
・ハイティー(クリスマスオードヴル&スイーツ)
・牛頬肉の白ワイン煮込み
・グラスシャンパン
・紅茶またはコーヒー

■ **宿泊期間**：2024 年 12 月 21 日（土）～12 月 25 日（水）
■ **時間**：ご予約時にご来店希望時間をお知らせください(17:30/18:00/20:00/20:30 ※120 分制)
■ **内容**：クリスマスハイティー＆グラスシャンパン（2 階ラウンジ&バー「マリンブルー」）、ご朝食（レストラン）、レイトチェックアウト（12:00）
■ **料金**：1 室 2 名様　1 泊 61,000 円～
詳細はこちら https://www.icyokohama-grand.com/stay/detail.php?spid=56

＊画像はすべてイメージです。
＊上記料金は税金・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、8 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.icyokohama-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、世界 70 カ国に 73,500 室以上、220 以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946 年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッペが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。詳細は、ブランド公式サイト www.intercontinental.com その他 SNS www.facebook.com/intercontinental　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　菅 陽子／酒井 智子
Email: yoko.kan@icyokohama.com
Tel: 045-223-2314