

広島を中心に瀬戸内の美味しいものを集めた
「にっぽん美食紀行～広島・瀬戸内～」が11月26日より開始



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、11月26日（火）～2025年3月3日（月）まで、1階buffet・ダイニング「オーシャンテラス」にて、横浜にいながらにして瀬戸内の美食を堪能できる「にっぽん美食紀行～広島・瀬戸内～」を開催いたします。

国内最大の内海である瀬戸内海を擁するこの地域は、豊かな自然に恵まれ、特に新鮮で滋味あふれる海の幸で有名です。

「にっぽん美食紀行～広島・瀬戸内～」では、瀬戸内の海で獲れた広島県産の牡蠣や濃厚な旨みで知られる「三原やっさタコ」、廿日市の清流で育った「広島サーモン」をはじめ、厳選された魚介をふんだんに使用したメニューをbuffetスタイルでご提供いたします。また、温暖な気候で育まれた肉質の良い岡山の「備前牛」（ランチ）や香川の「オリーブ牛」（ディナー）を使用したローストビーフも格別の味。ライブキッチンにて注文をいただいてからシェフが目の前で切り分けてお召し上がりいただけます。

デザートには、はっさく果汁の入った「広島コーラ」で作ったゼリーをはじめ、スペシャルメニューとして瀬戸内産レモンを使用したクリームをたっぷり絞ったフレッシュな味わいのモンブランなどをご用意。

瀬戸内産の魅力豊かな食材を使用したメニュー以外にも、ランチでは「尾道ラーメン」、ディナーでは宮島名物の「穴子めし」やデザート「レモンケーキ」など、オーシャンテラス風にアレンジした広島の名物や郷土料理も登場いたします。

さらに瀬戸内の料理に合う、すっきりとした飲みやすい安芸の宮島の天然水を使用したクラフトビール「宮島ビール」や、自然豊かな地で丁寧に作られた三次ワイナリーのワインなどもご注文いただけます。

冬に美味しい瀬戸内産食材を贅沢に使用した、オーシャンテラスならではの料理の数々を心ゆくまでお楽しみください。



「にっぽん美食紀行～広島・瀬戸内～」概要

■ 期間：2024年11月26日（火）～2025年3月3日（月）

※2024年12月21日（土）～12月25日（水）のクリスマス期間と、12月31日（火）～2025年1月3日（金）の年末年始期間は料金と内容が一部変更となります

■ ご予約・お問合せ先：045-223-2267（レストラン予約）

■ Web サイト：<https://www.icyokohama-grand.com/restaurant/detail.php?rpid=184>

■ 場所：buffet・ダイニング「オーシャンテラス」（1階）

■ 料金：ランチ 大人 平日5,800円～、土日祝 6,300円～
お子様（5～12歳）2,900円～

ディナー大人 平日7,800円～、土日祝 8,300円～
お子様（5～12歳）3,900円～

※4歳以下のお子様は無料

■ 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

■ メニュー（一例）：

<ランチ>

- ・ 岡山県産「備前牛」のローストビーフ
- ・ 広島県産牡蠣のフライ 「レモスコ」風味のサバイヨン
- ・ 尾道ラーメン
- ・ カリフラワーのクリームスープ
- ・ 本日の鮮魚のオープン焼き 瀬戸内産ネーブルオレンジのマルテーズソース
- ・ 広島県産「瀬戸内六穀豚」ロース肉のキャラメリゼ
- ・ 「広島サーモン」のミレイユ風
- ・ 「海人の藻塩」で仕上げた「ひろしまハーブ鶏」もも肉の塩唐揚げ
- ・ 「三原やっさタコ」と広島菜の炊き込みご飯

<ディナー>

- ・ 香川県産黒毛和種「オリーブ牛」のローストビーフ
- ・ 瀬戸内海産厳選鮮魚の鉄板焼き オリーブのサルサヴェルデ
- ・ 広島県産米「ヒノヒカリ」のリゾット 牡蠣醤油香る牡蠣のバター焼きとともに
- ・ 太刀魚のカルパッチョ 広島県産「キングトマト」と「レモスコ」のドレッシング
- ・ 「広島サーモン」のミキュイ 春菊のピュレとサワークリーム
- ・ 宮島産殻付き牡蠣のヴァプール 煎り酒とすだち
- ・ 鶏レバーと「瀬戸内六穀豚」のパテ・ド・カンパーニュ
- ・ 本日のおすすめ握り寿司
- ・ 山口県産「西京はも」と野菜の天婦羅 「海人の藻塩」とともに
- ・ 宮島名物 穴子めし
- ・ 瀬戸内海産真鯛のブイヤベース エキストラヴァージンオリーブオイルが香るルイユ添え
- ・ 三次ワイナリー「霧里ワイン」で煮込んだ牛頬肉と有機野菜のロースト

<デザート>





- ・ 瀬戸内産レモンのケーキ
- ・ 藻塩のガトーショコラ
- ・ 「広島コーラ」のゼリー
- ・ 和三盆のパンナコッタ
- ・ 瀬戸内産レモンのモンブラン

<ドリンク>

TOMOE シャルドネリザーヴ	グラス 1,400 円	ボトル 8,000 円
TOMOE マスカット・ベリーA 木津田ヴィンヤード	グラス 1,400 円	ボトル 8,000 円
宮島ビール レッドエール	1,900 円	
宮島ビール ペールエール	1,900 円	
など		

協力：広島県

- * 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、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・トリッベ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