



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

PressRelease

2025 年 6 月 30 日

秋に愉しむホテルの冷やし麺
「海鮮とトマトの冷製和え麺」「秋茄子と和牛サーロインのピリ辛和え麺」
9 月 1 日～10 月 31 日



ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル（神奈川県横浜市西区みなとみらい 1-1-1）は中国料理「驛驢（カリュウ）」にて、2025 年 9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）の期間限定で「海鮮とトマトの冷製和え麺」と「秋茄子と和牛サーロインのピリ辛和え麺」2 種の冷やし麺を提供いたします。

9 月、10 月は、暦の上では秋でもまだまだ冷たい麺が美味しい季節。

驛驢では「特選海鮮盛り 冷やし翡翠麺」（提供期間：6 月 1 日～8 月 31 日）に続く冷やし麺の第二弾として、さっぱりと食べられるトマトと海鮮の和え麺と、茄子と牛肉をたっぷり使った濃厚な味わいの和え麺をご用意しました。

「海鮮とトマトの冷製和え麺」は、発酵唐辛子「^{パオラージャオ}泡辣椒」でピリ辛に仕上げたコクと甘みのあるトマトスープを麺と和え、旨みが詰まった大粒の広島産牡蠣や有頭海老、ムール貝を贅沢にのせた一品で、見た目はイタリア料理風もありますが、味わいは本格的な中国料理となっています。

「秋茄子と和牛サーロインのピリ辛和え麺」は、茄子、筍、椎茸が入った醤油ベースの特製肉あんで麺を味わう一品です。通常は豚肉で作る肉あんですが、豚肉の代わりに山形牛の雌牛サーロインを使用しているので、柔らかな牛肉の食感と濃厚な旨みが楽しめます。サーロインのソテーなどの具材や、お好みでピリッとした辛さの自家製山椒油とともにお召し上がりください。

いずれの麺にも驛驢オリジナル中国茶「美肌彩茶」が付き、さらにデザートがセットになったメニューもご用意しております。ホテル最上階のメインダイニングで眼下に広がる横浜の海を眺めながら、食欲の秋にふさわしい贅沢な冷やし麺をぜひご堪能ください。

内容：

<海鮮とトマトの冷製和え麺>

- ・広島産牡蠣
- ・有頭海老
- ・ムール貝
- ・バジル
- ・トマト
- ・中太ちぢれ麺



<秋茄子と和牛サーロインのピリ辛和え麺>

- ・茄子
- ・山形牛の雌牛サーロイン
- ・肉あん
- ・キュウリ
- ・ネギ
- ・自家製山椒油
- ・中太ちぢれ麺



<海鮮とトマトの冷製和え麺 デザートセット>

- ・海鮮とトマトの冷製和え麺
- ・デザート

<秋茄子と和牛サーロインのピリ辛和え麺 デザートセット>

- ・秋茄子と和牛サーロインのピリ辛和え麺
- ・デザート



※上記すべてに騂驪オリジナル中国茶「美肌彩茶」が付きます。

「海鮮とトマトの冷製和え麺」「秋茄子と和牛サーロインのピリ辛和え麺」

■期間： 2025 年 9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）

■場所： 中国料理「騂驪（カリユウ）」（31 階）

■時間： ランチ 11:30～14:30（L.O.）、土日祝日 11:00～14:30（L.O.）
ディナー17:30～21:00（L.O.）

■料金（税サ込）：

海鮮とトマトの冷製和え麺	5,000 円
海鮮とトマトの冷製和え麺 デザートセット	5,800 円
秋茄子と和牛サーロインのピリ辛和え麺	5,000 円
秋茄子と和牛サーロインのピリ辛和え麺 デザートセット	5,800 円

■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?rp id=23>

中国料理「驊驎（カリユウ）」について

中国語で赤毛の駿馬を表す「驊驎」は、ホテル最上階に位置するシックでモダンなチャイニーズレストラン。9つの個室、約60席のフロア席からなるプライベート感を重視した空間で、大きくとられた窓からはベイブリッジをはじめとする横浜港の美しい眺望が一望できます。中国料理の神髄である「医食同源」の考えから創り出される滋味深い味わいの料理の数々を上質なサービスとともにご提供いたします。



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。

IHG ホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて：

IHG ホテルズ&リゾーツ [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Good を提供するグローバルホスピタリティカンパニーです。下記の20ホテルブランドを展開し、世界100ヶ国以上に6,600軒超のホテルを有し、2,200軒超のホテルを開発中です。また、IHG ワンリワーズは1億4,500万人の会員を有する世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- **ラグジュアリー&ライフスタイル:** シックスセンシズ ホテルズ リゾーツ スパ, リージェント ホテルズ&リゾーツ, インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ, ヴィニエット コレクション, キンプトン ホテルズ&レストランズ, ホテルインディゴ
- **プレミアム:** voco, Ruby, HUALUXE ホテルズ&リゾーツ, クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ, EVEN ホテルズ
- **エッセンシャルズ:** ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ, ホリデイ・イン エクスプレス, ガーナー, avid ホテルズ
- **スイーツ:** Atwell スイーツ, ステイブリッジ スイーツ, ホリデイ・イン クラブバケーションズ, キャンドルウッド スイーツ
- **エクスクルージブパートナーズ:** イベロスター ビーチフロント リゾーツ

InterContinental Hotels Group PLC は、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中のIHGのホテルとコーポレートオフィスには、約385,000人のスタッフがおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。※2025年3月31日現在



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

IHG グローバルサイト: <https://www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation>

IHG ニュースルームサイト: <https://www.ihgplc.com/en/>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://apps.apple.com/us/app/ihg-hotel-deals-rewards/id368217298>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.apps.android>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式サイト: <https://www.ihg.com/japanhotels>

* 写真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。

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 グラント インターコンチネンタル ホテル

広報担当 菅 陽子／宮野 満由

Email: yoko.kan@icyokohama.com

Tel: 045-223-2314