

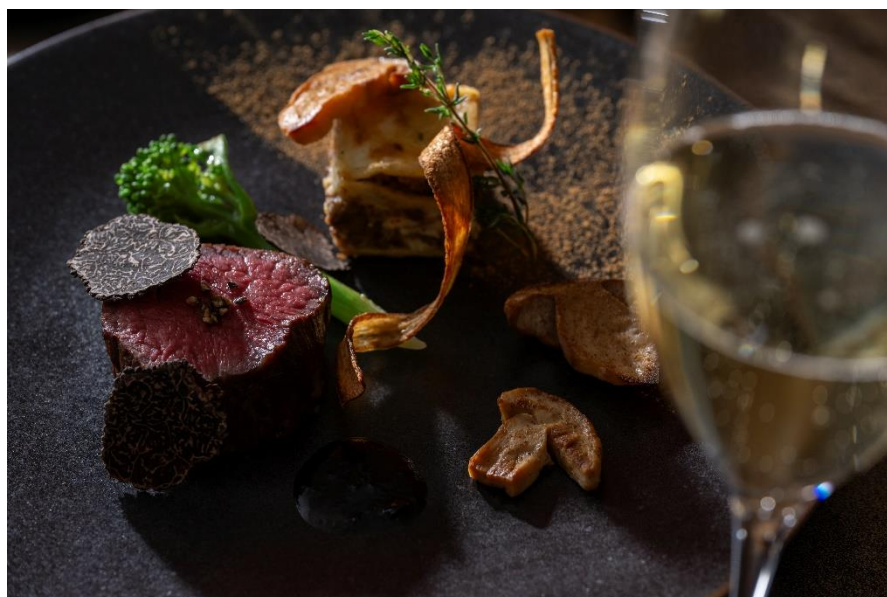


INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

Press Release

2025 年 10 月 24 日

大切な人と過ごすクリスマスに
いつまでも思い出に残るとびきりのホテルディナーを
2025 年 10 月 1 日（水）より予約受付中



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）では、ホテル最上階から横浜の煌めく夜景とともに極上のメニューが堪能できる中国料理、パリの邸宅のような空間で最高の美食体験を提供するフランス料理、楽しい雰囲気の中さまざまなクリスマスメニューを好きなだけお愉しみいただけるブッフェ、横浜の海に浮かぶ棧橋でコース料理が味わえるカフェ&バーと、4つのレストランから4つのクリスマス特別メニューをお届けします。

2025 年 12 月 19 日（金）～12 月 25 日（木）のクリスマス期間中、ホテルの 4 つのレストランではそれぞれ趣向を凝らしたクリスマスメニューをご用意いたします。

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、色とりどりの前菜盛り合わせやフカヒレが丸ごと入った蒸しスープ、山形牛サーロインと高級魚ハタを組み合わせたメインディッシュなどの全 6 品に、グラスシャンパンとオリジナルの中国茶が付いた豪華絢爛なクリスマスディナーコースをご用意しました。

横浜の夜景が眼下に広がる 31 階ならではの絶景を眺めつつ、落ち着いた雰囲気のなか上質な大人のクリスマスをお過ごしいただけます。



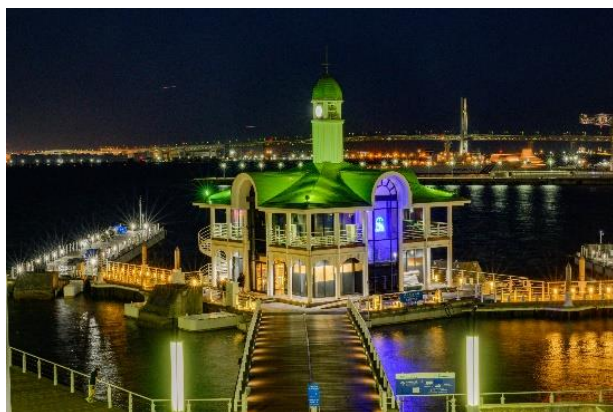


INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND



フランス料理「アジュール」からは、クリスマスならではの華やかなコースメニュー「ノエル」をお届けします。シャンパンで乾杯したあとは、クリスマスリースをイメージした色鮮やかで印象的な前菜や、時間をかけてじっくりと仕上げた横濱ビーフをトリュフソースで味わうメイン料理など、一皿ごとに驚きと感動に満ちたシェフの料理がお愉しみいただけます。クリスマスの夜を、貴族の邸宅のような瀟洒な空間でとびきりの美食とともにお過ごしください。

ブッフェ・ダイニング「オーシャンテラス」では、毎年恒例、クリスマス期間のみのスペシャルメニューが盛り込まれたクリスマスブッフェを開催します。国産牛のローストビーフや殻付き蝦夷あわびのムニエル、クリスマスツリーをかたどったピスタチオのムースやリース風のマカロンなど、大人からお子さままで思わず笑顔になるようなクリスマスのご馳走が揃います。クリスマスデコレーションが施された華やかな店内で楽しいクリスマスをお過ごしください。



より一層ロマンティックに演出します。

ホテル館外の海に浮かぶ「ぶかりさん橋」2階の「PIER21 MUSIC CAFE & BAR（ピアトゥエンティワン ミュージックカフェアンドバー）」では、クリスマス期間限定の特別なディナーコースを提供いたします。

海上ならではの波のリズムを感じながら、パンチエッタを巻いたアンコウのローストや、黒毛和牛のパイ包み焼きなど、ホテル自慢の料理の数々をお楽しみいただけます。店内に流れる音楽と窓から見えるイルミネーションが、おふたりの時間を

ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテルが贈る、とっておきのクリスマスメニューの数々を、ぜひ大切な人とお楽しみください。



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

クリスマスディナーコース “聖華”／中国料理「驊騮（カリュウ）」



コース内容：

- ・乾杯用グラスシャンパン
- ・前菜盛り合わせ（牛フィレとフォアグラのドラゴンフルーツソース、海老と鰯の紹興酒漬け、蟹肉と春菊の生ハム巻き カリフラワーソース、ミニトマトのスパークリングワイン漬け、叉焼、クラゲの冷菜）
- ・朝鮮人参、花椎茸、フカヒレ姿入り蒸しスープ
- ・有頭海老と伊府麺 パルミジャーノ・レッジャーノ風味
- ・山形牛の雌牛サーロインと博多長浜市場直送ハタのブラックビーンズ炒め
- ・干し海老、腸詰、椎茸、鶏肉入り蓮の葉包み炒飯
- ・オリジナルデザート
- ・オリジナルブレンドティー“美肌彩茶”

提供日時：

12月19日（金）、21日（日）、22日（月）、23日（火）、25日（木）
17:30～20:00（L.O.）

12月20日（土）、24日（水）＊120分制

提供時間 17:00～、17:30～、19:30～、20:00～

※ご希望の時間を予約時にお選びください

料金（税サ込）：

26,000 円

28,000 円（窓側席）

30,000 円（特別室「天空」内窓側席）※12月20日、24日のみ

※12月20日（土）、24日（水）はクリスマスディナーコースのみ、

12月19日（金）、21日（日）、22日（月）、23日（火）、25日（木）はクリスマスディナーコース以外にディナーコース“福膳”（18,000 円）と“富貴”（14,000 円）もご利用いただけます

詳細：<https://www.icyokohama-grand.com/restaurant/detail.php?rpId=39>



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

ディナーコース“ノエル”／フランス料理「アジュール」



コース内容：

- ・乾杯用グラスシャンパン
- ・小さな贈り物
- ・雲丹のエミスフェールとオニオンのエスプーマ クーロンヌ・ド・ノエル風
- ・ムール貝とサフラン香るクリームスープのパイ包み焼き
- ・オマール海老のボワレ エストラゴン香るリゾット 伝統的なソース・アメリカヌ
- ・“横濱ビーフ”フィレ肉の低温調理 茸とラゲールのラザニア 芳醇なトリュフソース
- ・ショコラデクリネゾン ソース・アングレーズ
- ・コーヒーまたは紅茶、フランス風小菓子

提供日時：

12月19日（金）、21日（日）、23日（火）、25日（木）

17:30～20:00（L.O.）

12月20日（土）、24日（水）＊120分制

17:00～、17:30～、20:00～、20:30～

※ご希望の時間を予約時にお選びください

料金（税サ込）：

36,000 円

※12月20日（土）、24日（水）はディナーコース“ノエル”のみ、

12月19日（金）、21日（日）、23日（火）、25日（木）はディナーコース“ノエル”以外にディナーコース“プレジール”（25,000 円）もご提供可能です

※12月19日（金）～12月21日（日）、23日（火）～12月25日（木）のランチタイムには、ランチコース“ノエル”（13,000 円）と、季節のランチコース（9,300 円）もご利用いただけます

詳細：<https://www.icyokohama-grand.com/restaurant/detail.php?rpId=40>



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

クリスマスbuffet／buffet・ダイニング「オーシャンテラス」



buffetメニュー（一部）：

- ・ クレームブリュレ トリュフ風味 チーズガレット添え
- ・ 豚肉のインゴルティニーニ 塩パイ包み焼き ニンニクのクーリ
- ・ ローストビーフ
- ・ 山形牛の雌牛サーロインの鉄板焼き お好みのスタイルで
- ・ ずわい蟹のベニエ リゾット添え クリュスタッセソース
- ・ 殻付き蝦夷あわびのムニエル 広島レモンが香るブルノワゼット
- ・ ノエルショコラ
- ・ ピスタチオのムース
- ・ リースマカロン
- ・ ロゼスパークリングワインのゼリー

＊ランチとディナーは一部メニューが異なります

提供日時：

<ランチ>

12月19日（金）～12月25日（木）＊90分制

11:30～、12:00～、13:30～、14:00～

※ご希望の時間を予約時にお選びください

<ディナー>

12月19日（金）、22日（月）、23日（火）＊120分制

17:00～、17:30～、19:30～、20:00～

※ご希望の時間を予約時にお選びください

12月20日（土）、21日（日）、24日（水）、25日（木）＊90分制

17:00～、17:30～、19:00～、19:30～、21:00～、21:30～

※ご希望の時間を予約時にお選びください

料金（税サ込）：

<ランチ> 大人 7,000円／お子様（5～12歳） 3,500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） 6,000円
（オレンジジュース1杯付き）

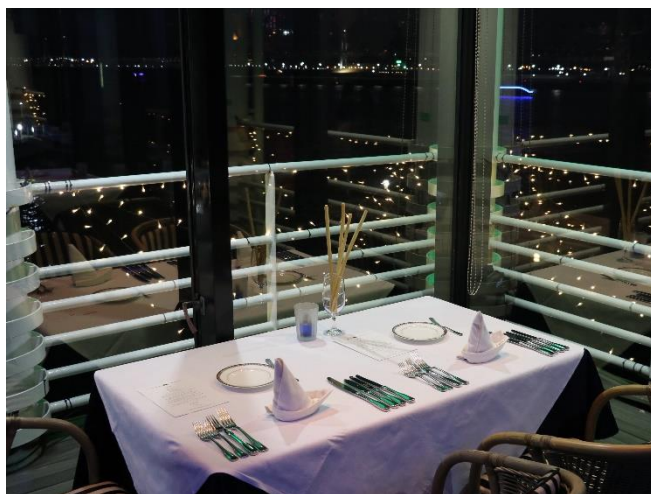
詳細：<https://www icyokohama-grand.com/restaurant/detail.php?rpId=244>



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

クリスマスディナーコース／

「PIER21 MUSIC CAFE & BAR (ピアトゥエンティワン ミュージックカフェアンドバー)」



(イメージ)

コース内容：

- ・パンドエピスのレバーバターサンド ハモンセラーノとフランス伝統のパイ菓子“サクリスタン”
- ・オードブル盛り合わせ (フジアトランティックサーモンのマリネ 春菊のピューレとキャヴィア添え、蝦夷あわびとオマール海老のコラトゥーラ風味、牛蒡の冷製スープ)
- ・スペイン産パンチェッタで巻いたアンコウのローストとたらば蟹 クミンが香るベルモットソース
- ・黒毛和牛鞍下肉とボルチーニのパイ包み焼き アンディーブのキャラメリゼ 香り高いマルサラソース
- ・ブッシュドノエルベリースソース
- ・ホテル自家製パン
- ・コーヒーまたは紅茶

提供日時：

12月20日(土)、21日(日)、24日(水)、25日(木)

18:00～、18:30～、19:00～、19:30～

※ご希望の時間を予約時にお選びください

料金(税込)：20,000円

詳細：<https://www.icyokohama-grand.com/restaurant/detail.php?rpId=185>

予約受付期間：2025年10月1日(水)～2025年12月25日(木)

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>

*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/>



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

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, ヴィニエツト コレクション, キンプトン ホテルズ&レストランツ, 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 クラブパケーションズ, 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

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>

【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／宮野 満由

Email: yoko.kan@icyokohama.com

Tel: 045-223-2314