



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

Press Release

2026 年 6 月 16 日

横浜美術館『マリー・アントワネット・スタイル』コラボレーション

王妃の愛した料理をイメージしたコースが登場

「マリー・アントワネットの追憶」

フランス料理「アジュール」にて 2026 年 8 月 1 日（土）～11 月 23 日（月・祝）



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、フランス料理「アジュール」にて、2026 年 8 月 1 日（土）～11 月 23 日（月・祝）に横浜美術館にて開催される展覧会『マリー・アントワネット・スタイル』の世界をテーマにした特別コース「Petit Trianon(プチ・トリアノン) ～マリー・アントワネットの追憶～」を提供いたします。

『マリー・アントワネット・スタイル』展はロンドンのヴィクトリア&アルバート博物館の企画展で、歴史上もっともファッショナブルなそのスタイルや生き方で今日まで人びとを魅了し続けているフランスの王妃、マリー・アントワネットをテーマにしています。

本展覧会では彼女が所有していた宝飾品や家具、フランス王政時代の貴重なドレスをはじめ、マリー・アントワネットにインスパイアされたメゾンやデザイナーの作品など約 200 点を展示。

日本では横浜美術館でのみ開催されます。

当ホテルではこの『マリー・アントワネット・スタイル』展とコラボレーションし、2 階フランス料理「アジュール」にて、マリー・アントワネットが好んで食したと言われるフランスおよび故郷オーストリアの料理や、18 世紀に宮廷で饗されていた伝統料理など、マリー・アントワネットにゆかりのあるメニューで構成した特別コース「Petit Trianon ～マリー・アントワネットの追憶～」を、展覧会開催期間に合わせ 2026 年 8 月 1 日（土）～11 月 23 日（月・祝）まで提供いたします。

本コースを提供するレストラン「アジュール」は、パリの有名デザイナー、ピエール・イヴ・ローションがインテリアを手掛けた、フランス貴族の邸宅を思わせる洗練された雰囲気のある優雅なフレンチレストランです。



フランス料理「アジュール」内観



個室「ル・サロン・ブルー」

「アジュール」のシェフがマリー・アントワネットのドラマチックな生涯に思いを馳せ、その感性で紡いだ料理の数々は、正統派フランス料理が持つクラシカルさはそのままに、変化に富んだ食感や味わいなどを生むための繊細なアレンジが施されています。

コースの終盤には彼女が愛したとされるスイーツも登場するほか、食器もマリー・アントワネットをはじめ当時の王侯貴族を魅了したと言われる伊万里焼を一部メニューで使用いたします。

また、料理に合わせたペアリングドリンクもご用意いたします。



イメージ



フランス・パリのエスプリを感じさせる優雅な雰囲気のレストランで、マリー・アントワネットが愛したとされる料理やゆかりの一皿など、その世界観を含めて存分にお楽しみください。

横浜美術館『マリー・アントワネット・スタイル』コラボレーションコース
「Petit Trianon ～マリー・アントワネットの追憶～」

～王妃の朝食～

アントワネットが好んだブリオッシュとマダム・デュ・バリール風エスプーマ

～王妃に捧ぐ一皿のイマージュ～

海の恵みとキャヴィアのカクテル シャンパーニュのジュレを合わせて

～ヴェルサイユの美学を受け継いで～

鮮魚のポワレ ポンパドゥール風

～王妃の愛した伊万里焼とともに～

甲州地鶏のドウミドゥイユとポム・ムースリヌ ソース・フォレストィエール

～追憶のひとさじ～

プティ レギュームと自家製パスタ“バーミセリ”のブイヨンスープ

～ウィーンからの贈り物～

クグロフに苺のソルベを添えて

～プチ・トリアノンでの安息の時間に～

オレンジ香るショコラ・ショー

マカロン・ド・ナンシーと小さなマドレーヌ

コーヒーまたは紅茶

王妃の朝食

マリー・アントワネットが好んだ
ブリオッシュと
マダム・デュ・バリール風エスプーマ



ルイ 15 世の寵愛を受けたデュ・バリール夫人が好んでいたとされるカリフラワーで作った軽やかなムースを、王妃が好んだと言われるブリオッシュに重ねた、「王妃の朝食」をイメージした幕開けの一品

王妃に捧ぐ一皿のイマージュ

海の恵みとキャヴィアのカクテル
シャンパーニュのジュレを合わせて



アボカドのマリネにシャンパンのジュレを合わせ、帆立、車海老、サーモン、キャビアなどの海の幸をあしらいました。18世紀の宮殿で饗されるにふさわしい、華やかなカクテル仕立てのオードブルです

ヴェルサイユの美学を受け継いで
鮮魚のポワレ ポンパドゥール風



18世紀に宮廷料理人が考案した料理には、マリーも影響を受けたポンパドゥール夫人の名が冠されています。皮は香ばしく身はジューシーに仕上げたポワレと美しく設えた野菜のコントラストをお楽しみください



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

王妃の愛した伊万里焼とともに

甲州地鶏のドゥミドゥイユとポム・ムー
スリーヌ ソース・フォレストイエール



当時の宮廷で人気を博した伊万里焼の皿に、王妃の愛した「庭」を彩り美しい野菜で表現しました。黒トリュフを挟み香り高く仕上げた地鶏のドゥミドゥイユ（半喪服）には、趣の異なる2色のソースを添えています

追憶のひとさじ

プティ レギュームと自家製パスタ
“バーミセリ”のブイヨンスープ



王妃がよく食したとされるバーミセリとブイヨンスープを、カットしたポロ葱などの小さな野菜たちと合わせました。マリー・アントワネットが処刑の前日に所望したという逸話から、食事の最後にお出しします

ウィーンからの贈り物

クグロフに苺のソルベを添えて



デザートにはマリーがこよなく愛した故郷ウィーンの伝統菓子クグロフが登場。苺のソルベやドライフレーズ、王妃が社交界に広めたという逸話もあるリースリングワインのジュレで彩られた美しい一皿です

プチ・トリアノンでの安息の時間に

オレンジ香るショコラ・ショー
マカロン・ド・ナンシーと
小さなマドレーヌ



18世紀には贅沢品だったショコラ。王妃は専属のショコラティエによるオレンジの花を香らせたショコラ・ショーを楽しんでいたと言われていいます。マリーも食したマカロンやマドレーヌとともに楽しみください

横浜美術館『マリー・アントワネット・スタイル』コラボレーションコース
「Petit Trianon ～マリー・アントワネットの追憶～」概要

- 期間：2026年8月1日（土）～11月23日（月・祝）※火水定休（祝日を除く）
- 場所：フランス料理「アジュール」（2階）
- 時間：ランチ 平日 12:00～14:00（L.O.）
土日祝 11:30～14:30（L.O.）
ディナー 平日 18:00～20:00（L.O.）
土日祝 17:30～21:00（L.O.）
- 料金（税サ込）：13,500 円（ランチ・ディナー同一）
- 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/offer_restaurant/marie_antoinette/



『マリー・アントワネット・スタイル』展

会期：2026年8月1日（土）～11月23日（月・祝）

会場：横浜美術館

展覧会公式サイト： <https://www.marie2026.jp>

歴史上もっともファッショナブルな王妃、マリー・アントワネット（1755-1793）。時代の「ファッション・アイコン」となった王妃の装いやインテリアは、18世紀から現代まで、ファッションやデザイン、映画などに広く影響を与えてきました。

本展は、アントワネット時代のドレスや宝飾、家具などを手がかりに、あらゆる点で新しい様式（スタイル）をうちたてていった王妃の革新性と、その人物像に迫ります。さらに、王妃が形づくった「スタイル」の源泉が、いかに時代を超えて人びとを魅了し、現代のクリエイターたちにも示唆を与え続けているかについて紹介します。

本展はロンドンのヴィクトリア&アルバート博物館（V&A）で企画された世界巡回展です。

横浜美術館はその最初かつ日本国内唯一の会場となります。



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 カ国以上に 242 軒、77,027 室を擁する、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の創立者であるファン・トリッペにより誕生して以来、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じてきました。「魅惑的な世界への扉を開く」ブランドとして、インターコンチネンタルは、現代のラグジュアリートラベラーにふさわしい新しい旅の体験を提案しています。自由さと心地よさを大切にしながらも、心を満たす文化的な体験をお届けし、親しみを感じられる上質なラグジュアリーというブランドの伝統を受け継いでいます。

ブランドについての詳細は、ブランド公式サイト www.intercontinental.com

公式 SNS アカウント www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。

IHG ホテルズ&リゾーツについて

IHG ホテルズ&リゾーツ [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Good（真のホスピタリティ）を提供するグローバルホスピタリティ企業です。21 のホテルブランドと 1 億 6,000 万人の会員を持つ世界最大級のロイヤリティプログラム「IHG ワンリワーズ」を有する IHG は、世界 100 ヶ国以上に 7,000 軒超の開業中ホテル、100 万超の客室、2,300 軒超の開発パイプラインを展開しています。

- **ラグジュアリー&ライフスタイル:** [シックスセンシズ](#), [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:** [ノーテッドコレクション](#), [voco ホテルズ](#), [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 エクスプレス](#), [ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ](#), [ガーナーホテル](#), [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](#)
- **エクスクルーシブパートナーズ:** [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 400,000 人のスタッフが勤務し、日々世界中のお客様をお迎えしています。

最新情報は[公式ウェブサイト](#)・[日本語版ウェブサイト](#)、[ニュースルーム](#)、[LinkedIn](#)をご覧ください。IHG ワンリワーズについては[こちら](#)、アプリをダウンロードするには [Apple App](#)、[Google Play](#) をご覧ください。

* 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。

【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

PR 担当 菅 陽子

Email: yoko.kan@icyokohama.com

Tel: 045-223-2314