

2011年9月

Joyeux Noël !
特別な夜は「インターコンチネンタルホテル」で
インターコンチネンタル クリスマス 2011

ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル(英文名: InterContinental Yokohama Grand/横浜市西区みなとみらい 1-1-1)では、今年も全館をあげて多彩なクリスマスプロモーションを展開いたします。

1、《宿泊プラン》

- Bay for Two (ベイ フォー トゥー)
- Bubbles in Bed (バブルズ イン ベッド)
- Family Christmas (ファミリークリスマス)

2、《レストランスペシャルメニュー》

- フランス料理「アジュール」
- イタリア料理「ラ ヴェラ」
- 中国料理「驛驪(かりゅう)」
- 海鮮びすとろ「ピア21」
- ブッフェ・ダイニング「オーシャンテラス」



3、《クリスマス限定 テイクアウト商品》

- 『イチゴのシンフォニー』
- 『ブッシュ・ド・ノエル』
- 『シュトーレン』
- 『クリスマスクッキー』



***各商品の詳細は、次項以降をご覧ください。**



【本件に関するメディアからのお問合せ先】
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
川井優子: 045-223-2314 / yuko.kawai@icyokohama.com
FAX: 045-221-1531 (PR 直通)
HP: <http://www.interconti.co.jp/yokohama/>

1) 宿泊プラン

◇期間: 2011年12月1日(木)～12月25日(日)

《プラン共通特典》

特典1【ダブル早得!】 10月30日までにご予約の場合は、上記料金よりお1人様につき1,000円割引!
&ホテルオリジナルグッズ『3Dクリスタル』を(1室につき1個)プレゼント!

特典2【レイトチェックアウト】 12:00レイトチェックアウトを適用!(通常は午前11時)

『Bay for Two (ベイ フォー トゥー)』

クリスマスをイメージした色鮮やかな特製オードブル、またはクリスマスケーキの2種より好きなルームサービスメニューをお選びいただけます。どちらのメニューにも、シャンパンが付いたクリスマス限定のスペシャルな内容です。

◇料金(税・サービス料込): **1名様 21,000円～** (1室2名様ご利用時)

◇内容: クラブルーム(シティビュー)に1泊・ルームサービス付

*以下より好きなルームサービスをお選びいただけます。

①スペシャルオードブル&ミニボトルシャンパン「パイパー・

エドシク」(1名につき1本)

②クリスマスケーキ&ハーフボトルシャンパン「ポメリー」(1室1本)



「オードブル&シャンパン」

*上記の他、スーパーリアルーム1名15,000円～/スイートルーム1名35,000円～などもご用意しております。

『Bubbles in Bed (バブルズ イン ベッド)』

きりりと冷えたシャンパンと共に、優雅な気分でご朝食をお楽しみ頂ける人気のプランです。イタリアのクリスマス伝統ブレッド『パネトーネ』や生ハムメロン、チーズやフルーツなど、シャンパンに合わせた豪華なブレックファーストメニューをご用意いたします。

◇料金(税・サービス料込): **1名様 19,000円～** (1室2名様ご利用時)

◇内容: クラブルーム(シティビュー)に1泊、朝食(ルームサービス)付き

*朝食: スペシャルブレックファースト&グラスシャンパン

*上記の他、スーパーリアルーム1名13,000円～/スイートルーム1名33,000円～などもご用意しております。



イメージ

『Family Christmas (ファミリークリスマス)』

お部屋にてお楽しみいただけるクリスマススペシャルディナーやケーキなど、気兼ねなくゆっくりとおくつろぎいただけます。6歳以下のお子様には、ホテルオリジナルベアをプレゼントいたします。

◇料金(税・サービス料込): **1名様 19,000円～** (1室2名様ご利用時)

◇内容: スーパーリアルーム(シティビュー)に1泊、クリスマスディナー&ケーキ(ルームサービス)付き

◇プラン特典: お子様(6歳以下)には、ホテルオリジナルベアを(1室につき1個)プレゼント

◇お客さまからのご予約・お問合せ先: 045-223-2323 (宿泊予約)

2) レストラン

厳選された高級食材を使用した極上のクリスマスディナーを、それぞれのレストランならではのスタイルでお届けいたします。クリスマスだけしか味わうことの出来ないスペシャルメニューを、ホテルならではの洗練された雰囲気とともに楽しみいただけます。

◇期間： 2011年12月22日(木)～12月25日(日)

フランス料理「アジュール」

エレガントで洗練された雰囲気の中で、オマール海老やフォアグラ、伊万里牛など高級食材と旬の華やかな料理の数々を、極上のサービスとともにお届けいたします。

◇料金(税金・サービス料込み)／時間:

ランチコース 5,775円、9,240円／11:30～14:30(LO)

ディナーコース 20,790円 /17:30～21:30(LO)

◇メニュー一例(ディナーコース 20,790円より):

オマール海老のマリネ 伊予柑のビネグレット 雲丹とキャビアを添えて／フォアグラのソテー トピナンプルのピュレとトリュフソース/カサゴのポワレ 貝とカブのミジョテ ブイヤベースソース/ロゼシャンパンのシャーベット/松尾牧場直送 伊万里牛フィレ肉のグリル 3種のニョッキと茸のクルスティアン/チョコレートとプラリネクリームのみース ミルフィーユ仕立て ヴァニリアイスcream添え/コーヒーまたは紅茶 小菓子



イメージ



イメージ

イタリア料理「ラ ヴェラ」

地元で仕入れられたフレッシュな野菜や魚介類など、厳選素材を用いた本格イタリアンをご提供いたします。店内から望むパノラミックなみなとみらいの夜景とともに、ロマンティックなクリスマスディナーをご堪能いただけます。

◇料金(税金・サービス料込み)／時間:

ランチbuffet 4,000円 *お子様(5～12歳)1,500円

ディナーコース 13,860円 /17:30～21:30(LO)

◇コースメニュー内容:

オマール海老のタルタルとアヴォカドをブリオッシュに添えて/平目のカルパッチョ仕立て キャビア添え/自家製スパゲッティ ほろほろ鳥とトリュフを添えた フォアグラ風味のソース/アンコウのポルケッタ風オープン焼き 海の幸をちりばめたフレッシュトマトのソースで/国産牛フィレ肉のステーキ モリーユソース/ジャンドウイヤのトロンケット仕立て ヴァニラのジェラートを添えて/コーヒー

中国料理「驛驢(かりゅう)」

鮑やフカヒレ、北京ダックなど高級素材を使用し、緻密に組み立てられたコース料理は、その美しい盛り付けとともに心ゆくまでお楽しみいただけます。店内はシックでモダンな落ち着いた雰囲気のプライベート感覚を重視した空間。大人のカップルにこそご利用頂きたいレストランです。

◇料金(税金・サービス料込み)／時間:

ランチコース 3,465円(12/22のみ)～5,775円/11:30～15:30(LO)

*12/22のみ～14:30(LO)

ディナーコース 12,705円、16,170円/17:00～21:30(LO)

◇メニュー一例(ディナーコース 16,170円より):

蝦夷鮑姿蒸し冷菜と旬の味覚盛り前菜/極上フカヒレの姿煮込み 上海蟹味増添え/釜焼き北京ダックと富良野牛の煎り焼き木の实ソース/伊勢海老とタラバ蟹の二色仕立て/チャーシューと葱のつゆそば 香り辣油添え/クリスマススタイルデザート三重奏/コーヒーまたは中国茶



イメージ

海鮮びすとろ「ピア21」

新鮮なシーフードを使用し、旬の食材をハイセンスにアレンジされた料理の数々を、パノラミックな夜景とともにクルージング気分でお楽しみいただけます。ホテルのシェフが作る本格料理を、リーズナブルに味わえるのも魅力です。

◇料金(税込み)/時間:

ランチコース 1,890円、3,570円/11:30~14:30(L.O)

ディナーコース 12,600円/17:00~20:00(L.O)

◇メニュー内容(ディナーコース 12,600円より):

本鮪、帆立貝、アヴォカドのマリネ キャビアとライムのソース/フォアグラのソテー ビーツのピュレ トリュフ香るラビオリ添え 泡雪仕立て/国産牛フィレ肉のステーキ フランス産セップ茸のグラチネ ローズマリーのシガーポテト/Pier21 特製クリスマスデザート/自家製パン/コーヒー



イメージ



イメージ

ブッフェ・ダイニング「オーシャンテラス」

クリスマスデコレーションが煌く店内にて、前菜からメイン、デザートに至るまで、約50種ものクリスマスメニューがコース仕立てで存分にお楽しみいただけます。今年は実演コーナーに、オマール海老の鉄板焼きと、香り高いトリュフソースで仕上げる牛フィレ肉のパイ包み焼きが登場。目の前でダイナミックに調理される出来立てのお料理を各テーブルまでサーブいたします(お1人様1皿限定)。

◇料金(税金・サービス料込み):

ランチブッフェ 4,000円/お子様(5~12歳) 1,800円

ディナーブッフェ 7,500円/お子様(5~12歳) 3,000円

◇時間: 17:00~、19:00~、21:00~(3部制。制限時間は各1時間30分)

◇スペシャルメニュー(ディナーメニューより):

オマール海老の鉄板焼き/牛フィレ肉のパイ包み焼き

◇お客様からの各レストランへのご予約・お問合せ先: 045-223-2267(レストラン予約)

3) クリスマス限定 テイクアウト商品

『イチゴのシンフォニー』

厳選した素材のみを使い、1つ1つ丁寧に手作りされたイチゴたっぷりの上質なケーキ。口の中でフワリととろける生クリームと、イチゴとブルーベリーの甘酸っぱさが奏でる味わいが絶妙な「シンフォニー」を奏でます。

◇料金: 4,200円/サイズ: 直径15cm



イチゴのシンフォニー

『ブッシュド・ノエル』

フランス産最高級チョコレートを贅沢に使用したケーキ。クリームブリュレとホワイトチョコレートがアクセントになったロールケーキを、口どけまろやかな香り高いビターチョコレートクリームでコーティング。カカオの香りが口いっぱい広がるリッチな味わいです。

◇料金: 3,465円/サイズ: 長さ15cm

***上記の他、人気のシュトーレン(840円)やホテルメイドのクリスマスクッキー(2,500円)も販売いたします。**

◇予約受付開始日: 2011年11月1日(火)~

*ご予約は電話/店頭にて承ります。お受け取り場所はショップ店頭のみ。

◇販売(お受け取り)期間: 2011年12月1日(木)~12月25日(日)

◇場所/時間: ペストリーショップ「ザ パティセリー」(1階)/10時~21時

◇お客さまからのご予約・お問合せ先: 045-223-2678(オーシャンテラス直通)

* * * * *

ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル (InterContinental Yokohama Grand) について

ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル(1991年8月開業)は、インターコンチネンタル ホテルズ& リゾーツが日本で初めて手がけた直営ホテル。地上31階の建物に、客室数594室、7つのレストラン&バーの他、大小11の宴会場を有しています。

■第一の顔: インターナショナルホテル

国際会議場や展示ホールに隣接し、コンベンション参加者をはじめとしたビジネスマンやビジネスエグゼクティブに十分なサービスを提供すると共に、コンベンション開催時に求められる高度な機能を備えています。

■第二の顔: 憩いと安らぎのアーバンリゾート

都市にありながらリゾート気分を堪能できるホテル。そのための演出がホテル内の細部に施されています。ウォーターフロントの立地を活用して客室の窓は可能なかぎり大きくし、明るく開放的な空間をつくりだしています。ホテル周辺は景観を遮る建物がなく、横浜港を一望できるベイビュー、夜景の美しい横浜市街の眺めを見渡せるシティビューと、どの部屋からも窓の外に広がる素晴らしい眺望が楽しめます。

■“風をはらんだヨットの帆”をモチーフにした建物

当ホテルの関連施設(国立横浜国際会議場:貝殻、展示ホール:波)とともに、海との一体感を表現したシンボリックなデザインとなっています。

URL: <http://www.interconti.co.jp/yokohama/>