



報道関係各位

2021年12月10日

ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル
リゾート気分を味わうトロピカルな食の旅
「ハワイ・ポリネシアンブッフェ」を2022年1月11日(火)より開催

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、ベイフロントならではのパノラミックな景色を一望するブッフェ・ダイニング「オーシャンテラス」にて、2022年1月11日(火)~2月28日(月)まで「ハワイ・ポリネシアンブッフェ」を開催いたします。未だ遠出が難しい状況下において、南国色溢れるお料理の数々とともに、ひとときの旅気分をご体験いただけます。



日本旅行・Tripa(トリパ)が2021年4月に実施した「落ち着いたら行きたい海外旅行先ランキング」で1位を獲得するなど、憧れの旅行先として根強い人気を誇るハワイ。本フェアでは、フリフリチキンやガーリックシュリンプ、ロコモコ、ロミロミサーモンなどハワイのローカルフードをはじめ、高品質なネブラスカビーフを使った豪快なハンバーガーやチャコール窯(炭火焼き)にて焼き上げるジューシーで香ばしい2種のステーキなど、こだわりの食材を使用したハワイアンメニューがブッフェボードを彩ります。デザートには、ハワイアンクラフティやパイナップルとココナッツのパフェなど、心躍るトロピカルデザートも豊富にラインナップ。前菜からデザートまで本場ハワイの味を、ライブ感あふれるパフォーマンスとともにお届けいたします。開放感溢れる海の景色を眺めながら、横浜にいながらにして感じるラグジュアリーなリゾート気分をお楽しみください。

「ハワイ・ポリネシアンブッフェ」販売概要

- 開催期間： 2022年1月11日(火)~同年2月28日(月)
* 特別営業日は除外
- 開催場所： ブッフェ・ダイニング「オーシャンテラス」(1階)
- 営業時間： ランチ 12:00~14:00 (L.O.)
ディナー 17:00~20:30 (L.O.)
- 料金： ランチブッフェ(90分制) 平日 4,300円/土日祝日 4,900円
ディナーブッフェ(120分制) 平日 6,500円/土日祝日 7,000円
* お子様(5~12歳)料金もごさいます。
- ご予約・お問い合わせ： 045-223-2267 (レストラン予約)



■ メニュー一例：

ランチブッフェ

<メインステーション (実演メニュー) >

- ・ ローストビーフ
- ・ ロースターで焼き上げた丸鶏のロースト “フリフリチキン”
- ・ チャコール窯で焼き上げるネブラスカビーフのハワイアンバーガー

<ブッフェボード>

- ・ 鮪と野菜の“アヒポキ”
- ・ タヒチ風蒸し鶏 “プレブロン”
- ・ 海老とレーズンのサモアサラダ
- ・ スモークサーモンのムース 小さなパンケーキとともに
- ・ ココナッツ風味のエッグスラット カリカリベーコン添え
- ・ 鮮魚のソテー ライム風味 タヒチアンソース
- ・ 豚肉のロースト ポリネシアンソース
- ・ マヒマヒの香草パン粉焼き トマトクリームソース
- ・ グリーン・マッスルのスチーム スパイシーチリソース



ネブラスカビーフのハワイアンバーガー



ロミロミサーモン

ディナーブッフェ

<メインステーション (実演メニュー) >

- ・ ニュージーランド産牧草牛サーロインのローストビーフ
- ・ ネブラスカビーフのロコモコ丼
- ・ チャコール窯にて焼き上げる2種のグリルミート
- ・ 本日のおすすめ握り寿司

<ブッフェボード>

- ・ タヒチの郷土料理 ライムが香る“ポワソン・クリュ”
- ・ ロミロミサーモン
- ・ ソフトシェルシュリンプのガーリックシュリンプ
- ・ バナナの葉で包んだ蒸し豚 カルアピッグ風 ガーリックライスを添えて
- ・ バッファローチキン&フライドポテト ブルーチーズソース
- ・ キュイエールにのせた魚介類のムース ズワイ蟹添え クリュスタッセソース
- ・ 鴨肉のロースト カナール・ラッケ
- ・ 鮪のパン粉揚げ “パンコアヒ”リリコイバターのおランダースソース
- ・ 小さな器に詰めたタヒチ風鶏肉の煮込み ポットパイ仕立て



ソフトシェルシュリンプのガーリックシュリンプ



バナナの葉で包んだ蒸し豚 カルアピッグ風
ガーリックライスを添えて

デザート (ランチ・ディナー共通)

- ・ アップルパイ <ご注文いただいた後、パティシエよりご提供>
- ・ マカダミアナッツとバナナのケーキ
- ・ ブルーハワイとライムのゼリー
- ・ 苺ソースのパンナコッタ
- ・ パイナップルとココナッツのパフェ
- ・ ハワイアンクラフティ オーシャンテラス風
- ・ マンゴーココナッツクッキー
- ・ 苺のシフォンケーキ
- ・ あまおうのギモーヴ



ハワイアンクラフティ オーシャンテラス風

* 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。



buffet・ダイニング「オーシャンテラス」について

横浜港が一望できる、オープンキッチンを備えた店内は、“コンチネンタル ボヤージュ（大陸の旅）”をコンセプトとした、洗練されながらも活気溢れる明るい雰囲気。料理が出来上がるまでの音や香りなど五感で楽しみながら、ジャンルにとらわれない季節ごとに変わる多彩なメニューの数々を、フルコース仕立てでお召し上がりいただけます。目の前に広がる横浜港の景色を一望する店内で、インターコンチネンタルホテルならではの世界のグルメをご堪能ください。



<安心してご来館いただくために衛生管理・安全対策を徹底>

新型コロナウイルス感染症対策として、ホテルご利用のお客様に入館時のサーマルカメラによる検温、手指の消毒およびマスクの着用をお願いしております。また、buffet・ダイニング「オーシャンテラス」では、料理を取る際、お客様に衛生手袋（使い捨て）の着用をお願いしております。料理は個別盛りにし、飛沫防止対策としてアクリル製カバーを設置する等、衛生面に配慮した形式にて料理をご提供いたします。誠に恐れ入りますが、発熱されているお客様、また体調のすぐれないお客様は、ご入館をご遠慮いただきますようお願い申し上げます。対策に関する詳細は以下ホテルHPをご覧ください。

<https://www.ic yokohama-grand.com/news-events/detail.php?nid=6>



Yokohama Grand InterContinental Hotelについて

“風をはらんだヨットの帆”の外観で馴染みの、横浜を代表するホテル。地上31階の建物に、客室数594室、7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.ic yokohama-grand.com/>

InterContinental®ホテルズ&リゾーツについて

InterContinentalホテルズ&リゾーツは、75年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力をご体験いただける旅をご提供しています。InterContinentalならではの優雅な旅をお楽しみください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。また、InterContinental®アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブInterContinental®を通して、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。詳細は、ブランド公式サイト www.intercontinental.com その他 SNS サイト 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：

Yokohama Grand InterContinental Hotel

広報担当 川井 優子

Email: yuko.kawai@ic yokohama.com

Tel: 045-223-2314 Fax: 045-221-1531