

報道関係各位 2022年4月26日

あの人気フェアが復活!厳選したアメリカンビーフをダイナミックに堪能 「アメリカンステーキフェア」を6月1日(水)より開催



ョコハマ 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)のブッフェ・ダイニング「オーシャンテラス」では、6 月 1 日 (水) ~8 月 3 日 (水) まで、豪快なグリル料理が堪能できる夏にぴったりの「アメリカンステーキフェア」を開催いたします。

近年開催されたフェアの中でも屈指の人気を博した 2018 年の「アメリカンステーキフェア」が今夏復活!本フェアでは、さまざまな文化が入り交じり独自の食文化を築き上げてきたアメリカの郷土料理をベースに、少しでも"行った気分"を味わえるような、ダイナミックでボリューム満点のメニューを取り揃えました。

本フェアの一番の目玉は、アメリカンビーフの中でも厳選した高品質の牛肉を、豪快に目の前の鉄板で焼き上げるステーキ。ランチには脂の甘みと肉の旨味を感じる牛肩ロース肉のステーキ、ディナーにはサーロインステーキをライブ感あふれるパフォーマンスとともにご提供いたします。

そのほか、ランチには高品質なネブラスカビーフのパテを挟んだ豪快なチーズバーガーや2種のテイストが味わえるバッファローチキンをご用意。また、ディナーでは、日本の黒毛和種の美しい霜降りと米国牛の力強い赤身を兼備した極黒牛のローストビーフのほか、チャコール窯でじっくり火を入れたジューシーな骨付き米国産黒豚のグリル、有頭海老と旬のアスパラガスの鉄板焼きなどのグリル料理をメインに、約40種ものアメリカンテイスト溢れるメニューの数々をご堪能いただけます。

人気を誇るデザートコーナーには、「アップルパイ」や「ベイクドチーズケーキ」をはじめ、「ウーピーパイ」や「チュロス」など、アメリカの伝統的なスイーツが豊富に揃います。アメリカンビール、カリフォルニアワイン、バーボンウィスキーなど、多彩なドリンクアイテムも取り揃え、さらに旅行気分を盛り上げます。目と舌で満喫する、豪快なアメリカの食の旅をお愉しみください。



「アメリカンステーキフェア」販売概要

■ 開催期間: 2022年6月1日(水)~同年8月31日(水)

*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 11:30~15:00 (L.O.) ディナー 17:00~20:00 (L.O.) ■ 料金: ランチブッフェ(90分制) 平日 4,700円/土日祝日 5,400円 ディナーブッフェ(120/2世) 平日 6,800円/土日祝日 7,200円

ディナーブッフェ(120分制) 平日 6,800円/土日祝日 7,300円

* お子様 (5~12歳) 料金もございます。

* お盆の特別営業期間は料金・営業時間が変更になる場合がございます。

■ ご予約・お問い合わせ: 045-223-2267 (レストラン予約/10:00~18:00)

■ メニュー—例:

ランチ

<メインステーション (パフォーマンスメニュー) >

- ◆ 米国産牛肩ロース肉のステーキ
- ◆ バッファローチキン 2種のテイスト ブルーチーズソース
- ◆ ネブラスカビーフのチーズハンバーガー

<ブッフェボード>

- コールドビーフ 旬の柑橘類とナッツ、チーズのパワーサラダ
- エッグスラット ヴィシソワーズとクリスピーベーコンを添えて
- 桜海老とカルローズのサラダ ケイジャンスパイス風味
- オーシャンテラス特製コブサラダ
- ・ ポークバックリブの BBQ 桜ウッドの香り
- アメリカンスクエアピザ

・・・など

ディナー

<メインステーション (パフォーマンスメニュー) >

- ◆ 米国産極黒牛のローストビーフ
- ◆ 米国産骨付き黒豚グリルと牛サーロインステーキ
- ◆ 有頭海老と旬のアスパラガスの鉄板焼き チミチュリソース

<ブッフェボード>

- 目の前にて仕上げるウニとアスパラガスの冷製パスタ
- 玉葱のロースト モントレージャックのエスプーマとピーカンナッツのキャラメリゼ
- ロミロミサーモン
- クラムチャウダー
- 鶏もも肉のマスタード風味 アーモンドクラスト焼き クランベリーソース
- チリコンカルネとポテト、モントレージャックのグラタン
- サンフランシスコ風 魚介のトマトシチュー"チョッピーノ"
- カルフォルニアロール

・・・など

デザート(ランチ・ディナー共通)

- ・アップルパイ
- ・ アメリカンマフィン
- ・ ニューヨークチーズケーキ
- ・ チョコレートシフォンケーキ
- ・チュロス
- ・ウーピーパイ
- 柑橘のクレープシュゼット(ディナーのみ)<ご注文後、パティシエよりご提供>
- * 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。





ブッフェ・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、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を五感で愉しみながら、ジャンルにとらわれない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、フルコース仕立てでご堪能いただけます。



<新型コロナウイルス感染拡大防止対策について>

ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテルでは、お客様ならびに従業員の安心と安全を最優先事項とし、IHG®ホテルズ&リゾーツのハイレベルな衛生対策に基づく感染拡大防止対策を講じております。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、ブッフェ・ダイニング「オーシャンテラス」では、ソーシャルディスタンス確保の観点から席数を減らし、入店時間の分散化、店内の消毒等を実施しております。また、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。対策に関する詳細は以下よりホテルホームページをご覧ください。https://www.icyokohama-grand.com/news-events/detail.php?nid=6



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、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.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、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。インターコンチネンタル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、インターコンチネンタル®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インターコンチネンタル®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ています。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

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 川井 優子