



報道関係各位

2022年4月28日

夏の風物詩・中国料理「カリュウ」特製「冷やし翡翠（ひすい）麺」
6月1日より夏季限定で登場



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、ホテル最上階に位置する中国料理「驊騮（カリュウ）」にて、6月1日（水）から9月19日（月・祝）まで、夏季限定の特製「冷やし翡翠（ひすい）麺」をご提供いたします。ほうれん草を練り込んだのど越しの良い特製の翡翠麺と巧みな技が光る多彩な具材、柚子香るオリジナルダレが織り成す極上の冷やし麺です。

人気テレビ番組の「冷やし中華」ランキングで1500軒の中から1位に選ばれるなど、毎年このメニューを求めて来店されるお客様も多く、今や「カリュウ」の夏の風物詩となっています。

今年も、旬のあわびやズワイ蟹爪などの高級海鮮食材をはじめ、ひとつひとつ丁寧に下ごしらえした約20種もの食材を懐石のように美しく、贅沢に盛り合わせた「特選海鮮盛り冷やし翡翠麺」、有頭海老やズワイ蟹、夏野菜などの具材を添えた「驊騮冷やし翡翠麺」の2種をご用意いたしました。また、味の決め手となる自家製ダレは、総料理長・田村晃男がこだわり抜いた香り豊かな宮崎県産の柚子酢を使用した2種よりお選びいただけます。柚子の香りとまろやかな酸味が後を引く「柚子醤油」、3種の胡麻をブレンドした自家製練り胡麻の深いコクの中に柚子の香りが際立つ「柚子胡麻醤油」、どちらも翡翠麺と具材の美味しさを引き立てる絶妙な味わいです。

なお、平日ランチタイム限定で、「特選海鮮盛り冷やし翡翠麺」に北京ダック、シグネチャーメニューの自家製マンゴープリン、中国茶をセットにした特別メニューもご用意しております。

最上階ならではのパノラミックな海の景色を眺めながら、暑い季節にぴったりの冷やし麺でひとときの涼をお楽しみください。



販売概要

- 開始期間： 2022年6月1日（水）～同年9月19日（月・祝）
- 開催場所： 中国料理「驊騮（カリユウ）」（31階）
- 開催時間： ランチ 11:30～14:30(L.O.) 土日・祝日 11:00～14:30(L.O.)
ディナー 17:30～20:00(L.O.)

※ 営業時間・内容は変更となる場合がございます。最新情報はホテルHPをご確認ください。

- 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／料金（税・サービス料込み）：

「特選海鮮盛り 冷やし翡翠麺」 3,600円

あわびやズワイ蟹爪、上質な牛フィレ肉などの高級食材ひとつひとつに工夫を凝らし、懐石料理のように美しく盛り合わせた贅沢な冷やし麺。

「驊騮 冷やし翡翠麺」 2,600円

有頭海老やズワイ蟹、自家製チャーシューのほか、色鮮やかな夏野菜を添えた季節感あふれる冷やし麺。

* どちらのメニューも、2種のオリジナルダレ（柚子醤油、柚子胡麻醤油）より、お好きな味をお選びいただけます。



<平日ランチ限定>特選海鮮盛り 冷やし翡翠麺セット 5,800円

- ・北京ダックと蟹爪のすり身巻き揚げ
- ・特選海鮮盛り 冷やし翡翠麺
- ・スペシャリテ フレッシュマンゴープリン
- ・鉄観音茶

中国料理「驊騮（カリユウ）」について

中国語で赤毛の駿馬を表す「驊騮」は、ホテル最上階に位置するシックでモダンなチャイニーズレストラン。9つの個室、約60席のフロア席からなるプライベート感覚を重視した空間です。大きく採られた窓からは、ベイブリッジをはじめとする横浜港の美しい眺望が一望できます。伝統料理から、食材や調理法に自由な発想を取り入れたモダンチャイニーズまで、珠玉の料理の数々を上質なサービスとともにお届けいたします。



- * 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。



<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。レストランでは、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、従業員の検温、手洗い・うがい、手指消毒、マスクの着用も徹底しております。対策に関する詳細は以下よりホテル HP 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】

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

Email: yuko.kawai@icyokohama.com

Tel: 045-223-2314