



Press Release  
2022年9月1日

毎年完売御礼のホテル特製「おせち料理 2023」 9/26 よりご予約受付開始！  
～和・洋・中の豪華三段重～



ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル（横浜市西区みなとみらい 1-1-1）では、ホテル特製おせち料理の予約受付を 2022 年 9 月 26 日より開始いたします。例年予約開始早々に完売となる和・洋・中の豪華な三段重には、各ジャンルのシェフの趣向を凝らした寿ぎのひとときにふさわしい逸品を詰め合わせました。

あわびやフカヒレ、キャビアなど贅を尽くした食材を使い、繊細な味付けの伝統美が光る和食、センスあふれる華やかな洋食、格調高い中国料理と、約 50 種ものアイテムを贅沢に盛り合わせた職人技の結晶。見た目にも華やかでバラエティーに富んだラインナップは、お子様からご年配の方まで幅広い世代にお楽しみいただけます。当ホテルのおせちはホテルのシェフ達が丹精込めて一つ一つ手作業で詰め合わせるため、限定数での販売です。

なお、贈答用にも好適な「おせち料理引き換え券」もご用意しております。

匠の技と真心が光る、慶びにあふれる新年の祝い膳を、大切な方々とともにご堪能ください。

**「おせち料理 2023」～和・洋・中 三段重～ 販売概要**

- 予約期間： 2022 年 9 月 26 日（月） 11:00～12 月 18 日（日） 17:00  
\* 配送をご希望の場合は 12 月 14 日（水） 12:00 まで。神奈川県・東京都（離島を除く）限定配送。  
\* 売り切れ次第、予約受付終了とさせていただきます。
- 受取場所： グルメ & スーベニール「アイ マリーナ」
- 受取時間： 12 月 31 日（土） 11:00～18:00
- 料金（税込）： 46,440 円（送料別）
- サイズ： 23.2 cm×23.2 cm×高さ 4.5 cm
- ご予約・お問い合わせ： 045-223-2366（アイ マリーナ直通／11:00～18:00）

【公式ウェブサイト】 <https://www.icyokohama-grand.com/restaurant/detail.php?rpId=31>



■ メニュー詳細：

**【一の重・和】 17品**

- ・ 紅あずま蜜煮
- ・ 渋皮付き栗甘露煮
- ・ 伊達巻 柚子風味
- ・ 小袖昆布巻
- ・ 数の子 土佐風味
- ・ 丹波黒 黒豆金箔掛け
- ・ 巾着牛蒡
- ・ 紅白寿蒲鉾
- ・ 鰻黄金真丈
- ・ ロブスターの芝煮
- ・ 鮑、つぶ貝の松前漬け いくら添え
- ・ 百合根甘露煮
- ・ 信田巻
- ・ 手毬湯葉
- ・ 旬野菜煮しめ じゃがいも梅ちらし添え
- ・ 合鴨野菜三色巻
- ・ 若桃甘露煮



**【二の重・洋】 18品**

- ・ フォアグラとパンドエピスのミルフィーユ
- ・ 豆、木の実とドライフルーツのアップルビネガーマリネ
- ・ 南仏アジャン産 プルーン
- ・ ハモンセラーノ
- ・ フランス産 カマンベールチーズ
- ・ 紀州南高梅 はちみつ漬け
- ・ スモークキングサーモン ケッパー添え
- ・ フランス産 キャヴィア
- ・ テリーヌ ドカンパーニュ
- ・ 金柑甘露煮
- ・ コルニッション
- ・ 黒豆入り チキンガランティン
- ・ 彩り野菜のマリネ
- ・ 天然海老のコラトゥーラマリネ ブロッコリー添え
- ・ ホッキ貝と帆立貝のコンフィ
- ・ 京都産 大黒本しめじ
- ・ 烏賊黄金焼と焼き茄子
- ・ あおさのり豆腐 いくら添え



**【三の重・中】 16品**

- ・ チャーシュー
- ・ 牛肉の煮ごり
- ・ 中国料理「驛驢 (カリユウ)」特撰XO醬
- ・ クラゲの冷菜
- ・ ロブスター爪の冷菜
- ・ 子持ち昆布の白醤油漬け
- ・ フカヒレ姿の煮ごり 百合根添え
- ・ 有頭海老の塩水漬け
- ・ 花蓮根甘酢漬け
- ・ スモークサーモンの甘酢大根巻き
- ・ 穴子巻き焼き 檸檬添え
- ・ 鮑の姿煮込み
- ・ 帆立貝の旨煮
- ・ スモークチキン
- ・ 塩トマト
- ・ 市田柿





- \* 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&リゾート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。

対策に関する詳細はホテル 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、ホテル館内は至るところからベイフロントならではの景色が一望できます。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&リゾートについて：**

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートは、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](http://www.intercontinental.com) その他 SNS サイト [www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](https://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](mailto:yuko.kawai@icyokohama.com)

Tel: 045-223-2314