

パスポートは必要なし！世界のスイーツを楽しむ優雅な食の旅
「世界を旅するアフタヌーンティー」12月1日よりスタート
～ 目の前に広がる海を眺めながらワールドクルーズ気分を～



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、2022年12月1日（木）～2023年1月15日（日）までの期間限定で、世界に展開するインターコンチネンタルホテルならではの各国を代表するスイーツが一堂に会する「世界を旅するアフタヌーンティー」を提供いたします。

未だ気軽に海外に行くことが難しい中、アフタヌーンティーを通して世界旅行気分を味わってほしいというパティシエの想いを形にしました。イギリスやフランス、アメリカやベルギーなど、インターコンチネンタルホテルが位置する地域や都市からヒントを得たスイーツやセイボリーの数々が、ヨットの帆を模したスタイリッシュなティースタンドに並びます。

イギリスを代表して古くから親しまれてきた“カスタード プディング”が、フランスからはキャラメリゼされた表面が香ばしい伝統菓子“シブースト”と濃厚なチョコレートガナッシュとフランボワーズクリームなどが美しく層を成す“オペラ”が登場。また、ウィーンの代表的なスイーツとして親しまれる“カーディナルシュニッテン”やイタリアの伝統菓子“ビスコッティ”など、世界を巡る食の旅をお届けいたします。

セイボリーには、日本を代表して当ホテル発祥のメニューをラインナップ。1991年の開業当初から人気を誇る元祖「イカスマパン」を使ったサンドウィッチ“コーザノストラ”は、当ホテルのシェフが考案した世界のインターコンチネンタルホテルでも愛される逸品。パルメザンチーズの香ばしい香りが立ちのぼる、インパクトのある「イカスマパン」は開業以来愛され続ける味わいです。神奈川県産の旬の野菜を使ったキッシュやムースなども彩りを添えます。

ドリンクは、シンガポールの高級紅茶「TWG Tea」やドイツの老舗紅茶ブランド「ロンネフェルト」など、全25種の上質なティーセレクションより、“お好きなものをお好きなだけ”お選びいただけます。

豪華客船をイメージした「マリンプルー」の店内から望む、遮るもののない海の景色とともに、ワールドクルーズ気分でお愉しみてください。



「世界を旅するアフタヌーンティー」

- 期間： 2022年12月1日（木）～2023年1月15日（日）
* 12月23日～12月25日は「クリスマスアフタヌーンティー」を提供（同期間は料金が異なります）。
- 場所： ラウンジ&バー「マリンドブルー」（2階）
- 時間： 12:00～16:00（L.O.） *120分制
- 料金： 6,800円（グラスシャンパン1杯&全25種のカフェフリー）
5,500円（全25種のカフェフリー）
4,700円（紅茶またはコーヒー付き）
- ご予約・お問い合わせ： 045-223-2267（レストラン予約/10:00～18:00）
【Web サイト】 <https://www.ic yokohama-grand.com/restaurant/detail.php?rp id=75>

■ メニュー内容

ブティファール

- <イギリス> **カスタード プディング**
“プディング” はイギリスで古くから親しまれている多様な蒸し料理の総称。生クリームと濃厚なキャラメルソースを添えて。
- <イタリア> **ビスコッティ**
イタリア中部のトスカーナ地方が発祥とされる伝統菓子。「2度焼きした」（「ビス」=2度、「コッティ」=焼いた）が語源。ホテルメイドの香ばしいビスコッティを淹れたたのコーヒーとともに。
- <フランス> **フランボワーズ オペラ**
幾重にも重なる様がオペラ座に似ていることから名付けられたとされるフランスの伝統菓子。フランボワーズのバタークリーム、チョコレートガナッシュなどが層を成す華やかなケーキ。
- <香港> **湘南ゴールドの九龍球（クーロンキュウ）風ゼリー**
色鮮やかなフルーツを甘酸っぱいゼリーで包んだ香港発祥スイーツ「九龍球」をモチーフに、神奈川県産の「湘南ゴールド」を使って爽やかな味わいに。
- <アメリカ> **ニューヨークチーズケーキ パフェスタイル**
その名の通り、アメリカ・ニューヨーク発祥の濃厚でクリーミーなチーズケーキ。いちごやブルーベリー、グラハムクッキーとともにパフェスタイルにアレンジ。
- <ベルギー> **スペキュロス スパイスのクレームショコラ**
スパイス香るベルギー発祥のビスケット“スペキュロス”からインスピレーションを得て、クレームショコラにシナモンやクローブなどの風味豊かなスパイスをあわせた一品に。
- <フランス> **りんごのシブースト**
19世紀中頃、パリに店を構えていた菓子職人・シブースト氏が作り出したとされるフランスの伝統菓子。ふわふわの生地と角切りりんごの食感、ほろ苦いキャラメルが絶妙なハーモニーを奏でます。
- <オーストリア> **カーディナルシュニッテン**
メレンゲと卵黄を交互に絞ったふんわりと軽い食感の生地で作ったコーヒークリームをはさんだ、ウィーンを代表する伝統菓子。

セイボリー

- ・ 当ホテル発祥「イカスミパン」のサンドウィッチ “コーザノストラ”
ホテルオリジナルの「イカスミパン」に生ハムやチーズなどをはさんだ豪快なサンドウィッチ。
- ・ 横浜市内産 カリフラワーのムース
横浜市内産のカリフラワーを使ったムースにブロッコリーのピューレ、いくら、エビを添えて。
- ・ 横浜野菜のキッシュ
ほうれん草やたまねぎなど横浜市内産食材を使ったホテルメイドのキッシュ。



スコーン

- <スコットランド> 「TWG Tea」の紅茶スコーン/プレーンスコーン
ヨーグルトときび糖を使い、軽やかさとしっとり感のバランスにこだわった自家製スコーン。上質な「TWG Tea」の茶葉を使った香り高いスコーンも初登場。



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

季節のパフェセレクションに新作が登場！

「パルフェ ショコラ エ ピ스타ージュ ～チョコレートとピスタチオのパフェ～」

アイスクリームやガナッシュ、クランブル、板チョコなど、フレーバーや食感が異なるチョコレートを幾重にも重ねた、ショコラティエのこだわりが詰まった極上のチョコレートパフェ。相性の良いピスタチオのアイスやカスタードクリームをあわせ、爽やかな酸味のフランボワーズアイスやコンフィチュール、芳醇な香り漂うブランデーのジュレなどを忍ばせることで、様々に表情を変える大人の味わいに仕上げました。アーティスティックな盛り付けもさることながら、最後のひと匙までチョコレートの魅力を味わえる逸品です。



- 期間： ～2023年1月15日（日）
- 時間： 11:00～20:00（L.O） 土日祝・祝前日 10:00～
*12月23日～12月25日は～15:00（L.O.）
*数量限定につき、無くなり次第終了
- 料金： 2,800円



ラウンジ&バー「マリンブルー」(2階) について：

横浜港を一望する開放感あふれるロビーラウンジ。海辺のリゾートをイメージした空間は、まるで豪華客船で旅をしているような寛ぎのひとときを演出。刻一刻と表情を変える海の景色とともに、優雅なティータイムをお過ごしいただけます。

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.ic yokohama-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 その他SNSサイト www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。

- * 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。

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