

報道関係各位
2022年12月9日

【ストロベリープロモーション】

華やかなレッドに心が弾む苺のアフタヌーンティーやパフェ、カクテルなど新商品が続々登場！

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、旬の苺を贅沢に使用した人気のアフタヌーンティーに加え、パフェやケーキ、カクテルなど、苺づくしのメニューを各レストラン・ショップにて販売いたします。さまざまな苺の魅力を楽しめる多彩なラインナップです。



ラウンジ&バー「マリブルー」では、レッド&ピンクカラーで統一された「いちごとルビーチョコレートのアフタヌーンティー」が初登場。「とちおとめ」や「とちあいか」など選りすぐりのフレッシュな苺を贅沢に使用し、パティシエが一つひとつ作り上げる 8 種のスイーツをはじめ、美しいビジュアルに心躍る“苺づくし”のアイテムが 3 段のティースタンドに並びます。パンナコッタやムース、タルトなどの定番アイテムに加え、パフェスタイルにアレンジした苺のショートケーキやスペインの菓子・ボルボロン、ルビーチョコレートを使ったフランス菓子・カヌレなどの新作アイテムも加わりました。

さらに、苺の魅力を余すことなく楽しめるパフェも今季初登場。見た目の美しさはもちろん、幾重にも重なる味わいと食感のハーモニーを堪能できる大人のためのプレミアムパフェです。

そのほか、4 種の苺スイーツを盛り合わせたスイーツプレートや果実味あふれるカクテルなど、バートタイムまでも楽しめる個性溢れるメニューが揃います。ベイフロントならではの絶景が広がる開放的な空間で、苺の香りに包まれる優雅なひとときをお過ごしいただけます。

また、グルメ&スーベニール「アイ マリーナ」では、ご自宅でもホテルの味がお楽しみいただける苺のケーキやペストリーを販売。目にも美しい苺とチョコレートのフレジェをはじめ、苺のムースとチョコレートガナッシュをあわせた「タルト フレーズ」やダックワーズ生地にもスカルポーネクリームとフレッシュな苺を重ねた「マスカルポーネ フレーズ」など、魅惑のいちごスイーツがショーケースに並びます。

冬のひとときに彩りを添える、多彩な苺アイテムをご堪能ください。

ラウンジ&バー「マリンプルー」(2F)

- 営業時間： 11:00~20:00(L.O.) 土日祝日 10:00~
- ご予約・お問い合わせ： 045-223-2267 (レストラン予約/10:00~18:00)

「いちごとルビーチョコレートのアフタヌーンティー」

フレッシュな苺をふんだんに使用したビジュアルにも心躍るスイーツが3段のティースタンドに美しく並びます。苺とスポンジ生地、生クリームが層を成す見た目も愛らしいショートケーキパフェをはじめ、ルビーチョコレートを使ったカヌレやタルトなど、苺の魅力を目と舌で堪能できるアイテムが揃います。セイボリーには、ピンク色のバンズでサンドしたミニバーガーや、野菜のジュレが彩りを添える鮭のタルタルなど3種をラインナップ。フレッシュいちごをあわせたスパークリングワイン付きの特別プランもご用意しました。心華やぐカラートーンに仕上げたアイテムとともに、至福のひとつときをお楽しみいただけます。

- 提供期間： 2023年1月16日(月)~3月14日(火)
- 提供時間： 12:00~16:00(L.O.) *ご利用は120分制
- 料金： 7,500円 (いちごスパークリングワイン1杯&全25種のカフェフリー)
6,300円 (全25種のカフェフリー)
5,500円 (紅茶またはコーヒー付き)



- <スイーツ> いちごのパンナコッタ/いちごのポルポロン/いちごとルビーチョコレートのムース/ベリーベリーガナッシュのルビーチョコサンド/いちごのショートケーキパフェ/ルビーチョコレートのタルト/いちごのティグレ/ルビーチョコレートのカヌレ/
- <セイボリー> ・鮭のタルタル コラトゥーラ風味 野菜のジュレとともに
・ポークパストラミとクリームチーズのミニバーガー
・ベーコン、グリーンオリーブ、さつまいものキッシュ
- <スコーン> いちごのスコーン/プレーンスコーン

「パルフェ フレーズ ~いちごのパフェ~」

フレッシュな苺をはじめ、コンポートやアイスクリーム、メレンゲなどさまざまな苺の味わいが堪能できる大人のための極上パフェ。濃厚なバニラクリームや酸味のあるサワーヨーグルトアイスが苺の味わいを引き立て、食べ進めるたびに变化する食感や味わいのハーモニーをお楽しみいただけます。中に忍ばせたハイビスカスや白ワインのジュレが、爽やかさと大人の味わいを演出します。アーティスティックな盛り付けもさることながら、最後のひと匙までお楽しみいただけるよう細部にまでこだわったパティシエのセンス溢れる逸品です。

- 提供期間： 2023年1月16日(月)~5月7日(日)
- 料金： 2,800円/3,500円 (コーヒーまたは紅茶付き)



- 内容(下から)：
いちごのコンポート/インスピレーションフレーズチョコレート/バニラクリーム/チョコがけフィアンティーヌとフリーズドライいちご/バニラクリーム/フレッシュいちご/ハイビスカスのジュレ/ペントス/エルダーフラワー香る白ワインのジュレ/サワーヨーグルトアイス/いちごのアイス
*飾り： インスピレーションフレーズチョコレート/いちごのメレンゲ/フレッシュいちご



季節のスイーツパレット ～ストロベリー～

フレッシュな苺を贅沢にサンドしたパリブレストや赤いグラサージュが美しい苺のムース、グラスデザートやアイスクリームを贅沢に盛り合わせました。お誕生日などのお祝いにもおすすめの華やかな一皿です。

- 提供期間： 2023年1月16日（月）～5月7日（日）
- 料金： 2,500円/3,200円（コーヒーまたは紅茶付き）
- メニュー： いちごのムースケーキ/いちごのパリブレスト/
いちごとエルダーフラワーのジュレ/
いちごとフロマージュのアイスクリーム



季節のスイーツパレット ～ストロベリー～

ストロベリーカクテル

旬の苺を使った2種のオリジナルカクテル。いちごの甘酸っぱい香りに包まれる華やかなカクテルを、横浜港の絶景とともにご堪能ください。

- 提供期間： 2023年1月1日（日）～2月28日（火）
- 料金： 各1,980円
- 「**紅色**」
フレッシュいちごに日本酒を合わせた、ほんのりと梅の香りが漂う紅色のカクテル。
- 「**抹茶ストロベリー**」
甘酸っぱいいちごと抹茶のリキュールを合わせた、ほろ苦い大人のカクテル。



（左から順に）「紅色」、「抹茶ストロベリー」

*上記料金は、すべて税・サービス料を含みます。

グルメ&スーベニール「アイ マリーナ」(2F)

- 販売期間： ～2023年2月28日（火）
- 営業時間： 11:00～20:00（L.O.） *土日祝日 10:00～
- お問い合わせ： 045-223-2366（アイ マリーナ直通/11:00～18:00）

- **フレジェ ショコラ 756円**
旬の苺を贅沢に使った目にも美しいフレジェ。ハイカカオチョコレートのほろ苦さと、甘酸っぱい苺が織り成す大人のための苺ケーキ。



フレジェ ショコラ

- **タルト フレーズ 729円**
サクサクのタルト生地に軽い口どけの苺ムースとチョコレートガナッシュ、果実味溢れる苺のジュレを重ねたリッチな味わい。

- **マスカルポーネ フレーズ 729円**
ダックワーズ生地にマスカルポーネクリームを重ね、フレッシュな苺を添えた、見た目も華やかな逸品。

- **いちごタルト（直径15cm） 5,400円**
贅沢に盛り合わせた国産苺と、甘さ控えめのコクのあるカスタードクリームが絶妙にマッチする毎年人気のタルト。



（左から順に）タルト フレーズ
マスカルポーネ フレーズ

- **いちごデニッシュ 540円**
サクサクのデニッシュ生地に上品な甘さのカスタードクリームと国産のフレッシュ苺を贅沢に重ねたスイーツ感覚のデニッシュ。

*上記料金は、すべて税金を含みます。

- * 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。



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