

スペイン アンダルシアの美食と文化を楽しむ2日間
9月7日、8日にスペインよりエセキエル・モンティーリャ シェフ招聘イベントを開催



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、9月7日（土）、8日（日）の両日にスペイン・アンダルシアよりシェフを招聘し「エセキエル・モンティーリャ スペシャルデイズ ～スペイン アンダルシアへの誘い～」を開催いたします。

スペインの中でも、グラナダ、セビーリャ、マラガ、コルドバなどを有する広大なアンダルシア地方は、食や文化も多種多様で変化に富み、美食の地域のひとつとされています。

特産品も、イベリコ豚をはじめとして、海岸地域で獲れた新鮮な魚介類、オリーブオイル、シェリー酒などが世界的に有名です。

今回はヨーロッパの名店やホテルで腕を磨き、現在は生まれ故郷コルドバでレストラン「アルマ」をオープンしているエセキエル・モンティーリャ氏を招聘し、当ホテルが誇る2つのレストランでスペイン・アンダルシアの特別料理を提供いたします。

1階buffet・ダイニング「オーシャンテラス」では、イベントに先んじた9月3日（火）から11月25日（月）までの期間限定で「世界美食紀行 ～スペイン・アンダルシア～」を開催いたします。

肥沃で広大な美食の宝庫として知られるアンダルシアの郷土料理や、当ホテルのシェフがアレンジを加えた「オーシャンテラス風」のスペイン料理を、buffetスタイルで存分にお楽しみいただけます。

9月7日（土）、8日（日）の両日は、同店のオープンキッチンにてモンティーリャ氏みずからお客様をお迎えいたします。ディナータイムには、ライブキッチンでイベリコ豚生ハムの原木を長いナイフで鮮やかにカットし、切りたてならではの華やかな香りとともに提供いたします。



また、ディナータイム限定で、アンダルシアの名産であるシェリー酒を特別な柄杓「ベネンシア」で注ぐパフォーマンスを行います。熟練のベネンシアドールが繊細かつ美しい動作でシェリー酒を樽から汲み出しグラスに注ぎ入れる姿は必見です。

そして、スペインと言えばやはりフラメンコ。ディナータイムにはレストラン内でフラメンコのスペシャルライブも開催いたします。現地さながらの熱気あふれる雰囲気の中、ぜひスペインの美食の数々をお楽しみください。

2階フランス料理「アジュール」では、9月7日（土）、8日（日）の両日に限り、モンティエリャ氏が当店のために考案したスペシャルコースを提供いたします。

ランチ、ディナーともに、蛸や鮪など新鮮な魚介類を使用した前菜や、イベリコ豚をアンダルシア風に仕上げたメイン料理、フルーツを地域色豊かに味わえるデザートなど、数々の名店で腕を振るってきたモンティエリャ氏ならではの唯一無二のアンダルシア料理をご堪能いただけます。

さらにディナーコースでは、食前酒として、ベネンシアドールが鮮やかな手つきで乾杯用のシェリー酒を1杯ずつ注いで提供いたします。

また同店では、スペシャルコースに合わせてスパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン、シェリー酒各1杯がセットになった「スペインワインペアリングセット」もオプションにてご用意いたします。

ワインの生産量世界第3位を誇るスペインのワインを、同国の本格料理とともにぜひご賞味ください。

横浜にいながらにして本場スペインの味覚を堪能できる特別な2日間。

ぜひ当ホテルにて極上のスペイン アンダルシア料理をお楽しみください。

エセキエル・モンティエリャ氏 略歴

スペインのアンダルシア州コルドバ出身。英国・ロンドンの「Bob Bob Ricard」や「ヘイマーケットホテル」、モロッコの「ユーロスターズ・シディ・マールーフ・カサブランカ」、スペインの「ユーロスターズ・パレス」などの有名レストランや一流ホテルの料理長を歴任したのち、2019年に故郷のコルドバで自身のレストラン「Alma（アルマ）」をオープン。

さまざまな土地で磨いた技術と、コルドバの豊かな食材に歴史や文化を投影させた料理により、数多くの賞を受賞している。



「エセキエル・モンティエリャ スペシャルデイズ ～スペイン アンダルシアへの誘い～」 概要

- 期間：2024年9月7日（土）／9月8日（日）
- ご予約・お問合せ先：045-223-2267（レストラン予約）
- Web サイト：<https://www.icyokohama-grand.com/offer/detail.php?oid=102>

ブッフェ・ダイニング「オーシャンテラス」

- 場所：ブッフェ・ダイニング「オーシャンテラス」（1階）
- 料金：ランチ 1名6,300円（13歳以上）、2,900円（5～12歳）
ディナー 1名8,300円（13歳以上）、3,900円（5～12歳）
※4歳以下のお子様は無料



- 時間：ランチ 11:30～、12:00～、13:30～、14:00～ *90 分制
ディナー17:00～、17:30～、19:30～、20:00～ *120 分制

■ メニュー（一例）：

<ランチ>

- ・ローストビーフ
- ・イベリコ豚と茸の "クロケッタ"
- ・スペイン産オリーブとチーズのホットサンドウィッチ ハモン・セラノ 添え
- ・マラガ風じゃがいもとオレンジのサラダ "エンサラダ・マラゲーニャ"
- ・アンダルシア風ポトフ "コシード"

<ディナー>

- ・黒毛和牛のローストビーフ
- ・イベリコ豚と茸のアモンテリヤード風味ソテー
- ・スペイン産ラム肉のパエリア ピメントン風味
- ・海老とマッシュルームのアヒージョ
- ・スペイン栗のモンブラン



フランス料理「アジュール」

- 場所：フランス料理「アジュール」(2階)

■ 料金： ランチ 7,700 円

ディナー 16,500 円

ランチ/ディナー スペインワインペアリングセット 7,000 円

■ 時間：ランチ 12:00～、12:30～、13:00～

ディナー 18:00～、18:30～

※事前予約制

※ランチ/ディナーそれぞれ1日20名様限定

※キャンセルの場合は前日18時までにご連絡をお願いいたします

■ メニュー：

<ランチコース>

前菜、メイン、デザート4品予定

<ディナーコース>

前菜、メイン(魚)、メイン(肉)、デザート5品予定

<食前酒>

※食前酒(シェリー酒)は20歳未満のお客さまには提供できませんのでご了承ください

<スペインワインペアリングセット>スペインワインのペアリングセット(スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン、シェリー酒各1杯)

後援 スペイン・アンダルシア製品輸出促進公社 (Andalucía TRADE)

協賛 ユニオンリカーズ株式会社

協力 エクラン企画株式会社

世界美食紀行 ～スペイン・アンダルシア～

■ 場所：buffet・ダイニング「オーシャンテラス」(1階)

■ 日程：2024年9月3日(火)～11月25日(月) ※9月7日(土) / 9月8日(日) 両日を除く



- 料金：ランチ 平日 1名 5,800円（13歳以上）、2,900円（5～12歳）
土日祝日1名 6,300円（13歳以上）、2,900円（5～12歳）
ディナー 平日 1名 7,800円（13歳以上）、3,900円（5～12歳）
土日祝日1名 8,300円（13歳以上）、3,900円（5～12歳）

※4歳以下のお子様は無料

- 時間：ランチ 11:30～15:00（L.O.） *90分制
ディナー 17:00～20:00（L.O.） *120分制

* 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。

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、8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、世界70カ国に73,500室以上、220以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッベが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。詳細は、ブランド公式サイト www.intercontinental.com その他 SNS 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 菅 陽子/酒井 智子

Email: yoko.kan@icyokohama.com

Tel: 045-223-2314