

ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル謹製「おせち料理 2025」
～新年を鮮やかに彩る和・洋・中の豪華三段重～
特別料金となるオンライン早期予約は9月2日より開始



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、ホテルのシェフが心を込めて作るおせち料理のご予約をオンラインは2024年9月2日（月）より、店頭、お電話は9月24日（火）より開始いたします。

一年の幸せや健康を願う伝統的な和食のおせちに、フォアグラや鮑などの豪華食材を使った洋食と中華のおせちを加えた和・洋・中全54品を三段重に詰め合わせました。

一の重は「和」。最高級品として知られる丹波黒の黒豆や、数の子などの祝い肴、海老の代わりにロブスターを使った芝煮など、厳選した食材で丁寧に仕上げた伝統的なおせちが並びます。

二の重は「洋」。キャビアやテリーヌ、スモークサーモンなど、ワインにも合う食材の数々と、おせち食材をフランス料理にアレンジした「黒豆入りのチキンガランティン」などの逸品を詰め合わせました。三の重は「中」。鮑の姿煮込みやフカヒレ姿の煮ごりなど、中国料理がメインダイニングの当ホテルならではの、旨み溢れる中華冷菜をご堪能いただけます。

お子様からご年配の方まで幅広く喜んでいただけるよう、おせちに込められる思いや縁起物はそのままだに、一品一品を当ホテル風にアレンジしバラエティに富んだ内容に仕上げました。

「おせち料理 2025」は、2024年9月2日（月）～10月31日（木）の期間にオンラインにてご予約いただけますと、早期ご予約特典として通常価格より10%割引いたします。

また、贈答用にもご利用可能な「おせち料理 引換券」もご用意しております。

大切な方々と迎える新しい年の始まりを、ぜひホテル特製の華やかなおせち料理でお祝いください。



「おせち料理 2025」 ～和・洋・中 三段重～ 販売概要

- 予約期間： オンライン 2024年9月2日（月）11:00～12月15日（日）17:00
（早期予約特別料金は～10月31日（木）23:59まで）
店頭・お電話 2024年9月24日（火）11:00～12月15日（日）17:00
※売り切れ次第、予約受付終了とさせていただきます。
- 販売場所： グルメ&スーベニール「アイ マリーナ」（2階）
- 料金（税込）： 49,680円（オンライン早期予約特別料金 44,712円）
- Web サイト： <https://www.icyokohama-grand.com/restaurant/detail.php?rpId=31>
- サイズ（内寸）： 23.2cm×23.2cm×高さ 4.5cm
- 受取方法： 店頭または宅配※1個につき別途送料 1,700円（税込）／神奈川県・東京都（離島を除く）限定
- 受取日時： 店頭は12月31日（火）10:00～18:00、宅配は12月31日（火）
- お問い合わせ： 045-223-2366（アイ マリーナ直通／11:00～18:00、土日祝 10:00～）

■お品書き

【一の重・和】 17品

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

【二の重・洋】 21品

- ・フォアグラとバ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
- ・柿博多サンド
- ・グリーンオリーブ
- ・アトランティックサーモンの燻製
- ・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
- ・あおさのり豆腐 いくら添え
- ・湯葉昆布締め
- ・柚子蛸
- ・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





INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

- ・黒あわび茸のガーリック風味
- ・烏賊黄金焼

【三重・中】 16品

- ・塩トマト
- ・杏子シロップ漬け
- ・フカヒレ姿の煮ごり 百合根添え
- ・チャーシュー
- ・牛肉の煮ごり
- ・ずわい蟹爪の冷菜
- ・花椎茸の旨煮
- ・中国料理「驊騮」特撰XO醬
- ・鮑の姿煮込み
- ・スモークチキン
- ・クラゲの冷菜
- ・有頭海老の塩水漬け
- ・帆立貝の旨煮
- ・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



* 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、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.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、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・トリッペ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