



INTERCONTINENTAL®  
YOKOHAMA GRAND

報道関係各位

2024年11月20日

横浜が誇るチョコレートブランドと  
ヨットの帆の外観で知られるホテルが初コラボレーション  
「いちごとチョコレートのアフタヌーンティー with VANILLABEANS」



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）は、2025年1月6日（月）～3月16日（日）の期間限定で、横浜発のクラフトチョコレートブランド「VANILLABEANS（バニラビーンズ）」とのコラボレーションにより生まれた「いちごとチョコレートのアフタヌーンティー with VANILLABEANS」を提供いたします。

VANILLABEANS は24年続く横浜のチョコレートファクトリーで、世界各国から良質なカカオ豆のみを仕入れて自社で焙煎し、香り、酸味、風味、ココのバランスなど、すべてに妥協せず常に良質なチョコレートを提供し続けています。

ともに横浜で生まれ、同じ横浜の海を見続けてきた、VANILLABEANS とヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル。チョコレートとホテル、形は違っても同じ“良いものをお客様へ届けたい”という互いの思いが重なり、今回のコラボレーションが実現しました。

VANILLABEANS がコラボレーションのために用意したチョコレートは、コロンビアやドミニカ共和国、エクアドル、ガーナなどで収穫された味わいの異なるカカオ豆を使用して作り上げた逸品。その最高の素材をホテルのパティシエがスイーツに合わせて使い分け、さらに、旬を迎えるいちごと組み合わせ、宝石のように美しいチョコレートスイーツに仕上げました。

上の段には、いちごとピスタチオ、カカオニブをあしらったチョコレートのプレートを敷き詰め、VANILLABEANS とホテルそれぞれの人気のショコラをアソートにしたグラスを中心に、つややかな深紅のグラサージュの中にホワイトチョコムースと甘酸っぱいいちごのジュレをとり込んだ「いちごとホ

ホワイトチョコレートのムース」や、55%のハイカカオのビターチョコレートを濃厚なテリーヌに仕上げた「ショコラテリーヌ」などが並びます。

二段目にはビターチョコレートを使用したジュレ・オ・ショコラにいちごを使ったベリーソースを合わせたさっぱりとしたグラススイーツや、フレッシュないちごをたっぷりとのせたクレームダンジュ、濃厚なカカオの味わいが愉しめる VANILLABEANS のチョコレートケーキなどをのせています。

セイボリーには、グラスに絞ったチョコレートに見立てた深い味わいの鶏レバーのムースや、じっくり煮込んだビーフシチューとマッシュポテトを入れたタルトなど、どれも良質なカカオの風味を際立たせる料理を合わせました。

また、今回のアフタヌーンティーには VANILLABEANS ファンにはおなじみの人気商品「パリトロ」や「チョコレートケーキ」も特別仕様で並び、ホテルのラウンジで優雅に味わっていただけます。さらに事前予約のうえご利用の方には、VANILLABEANS を代表するスイーツ「ショーコラ」をお持ち帰り用に1つご用意いたします。

ホテルの外観を象ったスタンドで供される、ほかにはない極上のいちごとチョコレートのアフタヌーンティーを、横浜の海が一望できるラウンジで存分にご堪能ください。

### 「いちごとチョコレートのアフタヌーンティー with VANILLABEANS」

- 期間：2025年1月6日（月）～3月16日（日）
- 場所：ラウンジ&バー「マリンプルー」（2階）
- 時間：12:00～\*120分制
- 料金：9,000円（いちごのシャンパン1杯&25種のカフェフリー）  
7,500円（25種のカフェフリー）
- 予約・お問い合わせ：045-223-2267（レストラン予約）
- Web サイト：<https://www.icyokohama-grand.com/restaurant/detail.php?rpid=125>

### VANILLABEANS について



VANILLABEANS は 2000 年に誕生、オンラインショップでの販売をスタートし、現在は横浜みなとみらいを中心に実店舗販売やカフェも展開するクラフトチョコレート専門店です。世界各国から取り寄せた良質なカカオ豆を使い、こだわりのチョコレートの数々を生み出しています。

シグネチャーである生チョコレートサンド「ショーコラ」は、横浜で誕生以来 20 年以上愛され続けているロングセラー商品です。2007 年からフェアトレードチョコレートの使用を開始し、ガーナに小中一貫校を建設するなどチョコレートに関わる全ての人が笑顔になれるような仕組みづくりやプロジェクトを行っています。

現在は、国際フェアトレード認証取得事業者に登録、JICA サステイナブル・カカオ・プラットフォームにも参画し、自社独自のプロジェクトではエクアドル共和国でカカオの植樹&育成プロジェクトが進行中、2024 年 4 月には駐日エクアドル大使館にも表敬訪問を行いました。



## アフタヌーンティー内容

### プティフール

- ・いちごとホワイトチョコレートのムース
- ・ミニパリトロ
- ・ショコラテリーヌ
- ・チョコレートアソート (VANILLABEANS & ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル)
- ・いちごとピスタチオ、カカオニブのチョコレートプレート
- ・いちごのマドレーヌ
- ・チョコレートケーキ
- ・ジュレ・オ・ショコラ ベリーのソース
- ・いちごのクレームダンジュ

### セイボリー

- ・鶏レバーのムース バゲット添え
- ・ビーフシチューとマッシュポテトのタルト
- ・ゴルゴンゾーラクリームとドライフルーツのシュー

### スコーン

- ・いちごとクルミのスコーン
- ・プレーンスコーン

\*事前予約のうえご利用の方には、お持ち帰り用に VANILLABEANS の「ショコラ」を1つプレゼントいたします。  
(用意した上限数に達し次第終了いたします)

\*一部のスイーツにはお酒を使用しています  
\*アレルギー対応を含め、食材の変更は承りかねますので、  
予めご了承ください



### ラウンジ&バー「マリンプルー」について：

横浜港を一望でき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します。自然光が降り注ぐ明るく開放的なティータイム、ベイブリッジの夜景を望むバータイムなど、時間とともに表情を変える景色とともに、さまざまなシーンでご利用いただけます。



### 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、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/>





INTERCONTINENTAL®  
YOKOHAMA GRAND

**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](http://www.intercontinental.com) その他 SNS [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。

- \* 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

PR 担当 菅 陽子／酒井 智子

Email: [yoko.kan@icyokohama.com](mailto:yoko.kan@icyokohama.com)

Tel: 045-223-2314