

食の宝庫、博多の“うまかもん”を味わえる
「にっぽん美食紀行～福岡・博多～」(2025 年 9 月 2 日～12 月 1 日)



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、2025 年 9 月 2 日 (火) ～12 月 1 日 (月) まで、1 階buffet・ダイニング「オーシャンテラス」にて福岡・博多の美味しいものがずらりと並ぶ「にっぽん美食紀行～福岡・博多～」を開催いたします。

福岡・博多エリアは、玄界灘や周防灘、有明海など周囲の漁場から獲れる新鮮な魚介が豊富で、さらにもつ鍋やうどん、明太子や博多ラーメンなど名物グルメが多い美食の街として知られています。

「にっぽん美食紀行～福岡・博多～」では、ランチにはがめ煮や「はかた地どり」の水炊き、かしわめし、ディナーではもつ鍋など、博多が誇る名物料理や郷土料理が味わえます。また、「博多和牛」とポルチーニのパイ包み焼きや、福岡の老舗醤油蔵「ジョーキュー」の田舎味噌で食す福岡県産の天然真鯛を使った朴葉焼きなど、福岡・博多の食材を使ったオリジナルメニューの数々もbuffetボードに並びます。

ライブキッチンでは、人気の定番ローストビーフのほか、鉄板で焼き上げるもつ焼きや博多和牛のしゃぶしゃぶ、長浜市場直送の穴子の白焼きなどをシェフが目の前で仕上げて提供いたします。

デザートには、福岡が誇るブランドいちご「あまおう」を使ったムースをはじめ、旬のフルーツで作ったパティシエ特製スイーツのほか、八女煎茶のゼリーや八女和紅茶のフィナンシェなどもご用意。福岡県産のブランドいちじく「とよみつひめ」を使った和栗のモンブランは、ご注文をいただいてからしぼって作るなめらかな口どけをお楽しみいただけます。

横浜の海を眺めながら福岡・博多のグルメ旅を体感できる、楽しいひとときを心ゆくまでご堪能ください。



■ メニュー：

<ランチ> (一例)

- ・ 鉄板で焼き上げる博多名物 もつ焼き
- ・ 八女玄米茶が香る「博多和牛」のしゃぶしゃぶ 香味野菜添え
- ・ 「はかた地どり」の水炊き
- ・ 福岡名物 がめ煮
- ・ シロサバフグとムール貝のビスケー湾風
- ・ 福岡郷土料理 かしわめし
- ・ 鰺の博多風胡麻和え タルタル仕立て



<ディナー> (一例)

- ・ 「博多和牛」鞍下肉のローストビーフ
- ・ 博多名物 もつ鍋
- ・ 長浜市場直送穴子の白焼きと芝海老の唐揚げ
- ・ 「福岡有明のり」が香る鮮魚の漬け丼 あご出汁のきいた「八女茶」とともに
- ・ 天然真鯛の朴葉焼き 福岡の老舗醤油蔵「ジョーキュー」の田舎味噌とともに
- ・ 「博多和牛」とポルチーニのパイ包み焼き マルサラソース



<ランチ&ディナー共通> (一例)

- ・ 「ラー麦」*のとんこつラーメン
 - ・ 蛸と野菜の博多明太子バジルソース
 - ・ 馬肉のカルパッチョ 「博多万能ねぎ」と生姜の香り
 - ・ 鰯と「博多なす」、じゃがいものテリーヌ
 - ・ 福岡県産いちじく「とよみつひめ」のクルートを纏った豚ばら肉のロースト
- *福岡県産ラーメン専用小麦



<デザート> (一例)

- ・ <スペシャルティ>福岡県産いちじく「とよみつひめ」と和栗のモンブラン
- ・ 「あまおう」のムース
- ・ 八女煎茶のゼリー
- ・ 米粉で作ったライスプディング“リオレ”
- ・ 八女和紅茶のフィナンシェ
- ・ 福岡県産いちじく「とよみつひめ」のジャムクッキー



「にっぽん美食紀行～福岡・博多～」概要

- 提供期間：2025 年 9 月 2 日 (火) ～2025 年 12 月 1 日 (月)
- 提供店舗：buffet・ダイニング「オーシャンテラス」(1 階)
- 提供時間：ランチ 11:30～15:00 (L.O.) * 90 分制
ディナー 17:00～21:00 (L.O.) * 120 分制
- 料金： ランチ 大人 平日 5,800 円～、土日祝 6,300 円～
お子様 (5～12 歳) 2,900 円～
ディナー 大人 平日 7,800 円～、土日祝 8,300 円～
お子様 (5～12 歳) 3,900 円～
*4 歳以下のお子様は無料
- 予約・お問合せ先：045-223-2267 (レストラン予約 10:00～19:00)
- Web サイト：<https://www.icyokohama-grand.com/restaurant/detail.php?rpId=236>



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 その他 SNS www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。

IHG ホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて：

IHG ホテルズ&リゾーツ [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Good を提供するグローバルホスピタリティカンパニーです。下記の 20 ホテルブランドを展開し、世界 100 ケ国以上に 6,600 軒超のホテルを有し、2,200 軒超のホテルを開発中です。また、IHG ワンリワーズは 1 億 4,500 万人の会員を有する世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- **ラグジュアリー&ライフスタイル:** シックスセンシズ ホテルズ リゾーツ スパ, リージェント ホテルズ&リゾーツ, インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ, ヴィニエツ コレクション, キンプトン ホテルズ&レストランツ, ホテルインディゴ
- **プレミアム:** voco, Ruby, HUALUXE ホテルズ&リゾーツ, クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ, EVEN ホテルズ
- **エッセンシャルズ:** ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ, ホリデイ・イン エクスプレス, ガーナー, avid ホテルズ
- **スイーツ:** Atwell スイーツ, ステイブリッジ スイーツ, ホリデイ・イン クラブパケーションズ, キャンドルウッド スイーツ
- **エクスクルーシブパートナーズ:** イベロスター ビーチフロント リゾーツ

InterContinental Hotels Group PLC は、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中の IHG の ホテルとコーポレートオフィスには、約 385,000 人のスタッフがおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。 ※2025 年 3 月 31 日現在

IHG グローバルサイト: <https://www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation>

IHG ニュースルームサイト: <https://www.ihgplc.com/en/>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://apps.apple.com/us/app/ihg-hotel-deals-rewards/id368217298>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.apps.android>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式サイト: <https://www.ihg.com/japanhotels>

- * 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 菅 陽子/宮野 満由

Email: yoko.kan@icyokohama.com

Tel: 045-223-2314