

### MENUS



日本語 | ENGLISH



### はじめに

インターコンチネンタルでは、豊富な知識をもつ多くのシェフたちが、 ミーティングやイベントの規模やテーマを問わず、カジュアルなランチから コーヒーブレイク、ディナーにいたるまで幅広いメニューをご提供いたします。

ローカルオリジンのメニューでは、その土地で最高の、旬の食材をふんだんに 取り入れたお料理など、ミーティングやイベントの開催地にあわせた、ホテル 特製のお料理をお楽しみいただけます。

ワールドキッチンのメニューには、世界各地で展開するインターコンチネンタル が有する、グローバルな知識やシェフの経験を活かした、世界各国の本格的な 伝統料理や現代的にアレンジされたお料理をご用意しております。

どのメニューにも、その土地ならではの新鮮な自然食材を使用するよう心がけております。

詳しいメニューをご覧になるには、下記のオプションバーよりお好みの料理スタイルをお選びください。メニューにないお料理をご希望の場合でも、お客様のご要望にあわせてお応えいたします。

インターコンチネンタル ミーティングでは、お客様にかけがえのない体験をお届けし、心からご満足いただけるよう、私どものシェフがお手伝いさせていただきますので、どうぞご遠慮なくお申しつけください。

### 料理スタイル



#### ローカルオリジン

ミーティングやイベントの開催地にあわせた、ホテル特製のお料理を 提供いたします。その土地の最高の旬食材をふんだんに使用した お料理をお楽しみください。



#### ワールドキッチン

インターコンチネンタルが有する、グローバルな知識やシェフの経験 を活かした、世界各国の本格的な伝統料理や現代的にアレンジされた お料理をご用意しております。



ヘルシーメニュー



ベジタリアンメニュー



#### スタンダードフレンチメニュー

三浦産カンパチのマリネ カルパッチョ仕立て ライム風味 細切り野菜のサラダ添え

鴨のコンフィと茸の入ったコンソメスープ パイ包み焼き オマール海老のラグーと海の幸のキャベツ包み コニャックの香り ローストビーフのカーヴィングサービス

チーズのムース レモン風味のクリームソース添え

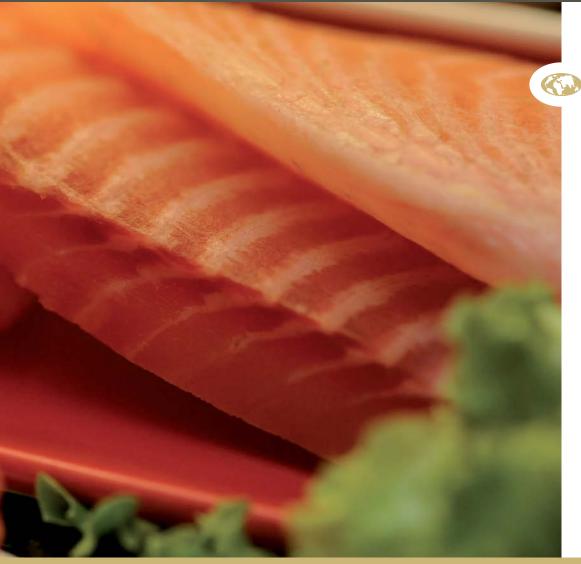
ホテル自家製パンとバター

~

コーヒー

¥9,240 お一人様

料金は税金・サービス料込みの料金です。



#### スペシャルフレンチメニュー

タラバ蟹と自家製スモークサーモンのシャルロット キャヴィア添え

富士高原どり"のコンソメスープ トリュフの香り

色々な貝を詰めた舌平目のビスキュイ サフラン風味

国産黒毛和牛ロース肉のステーキシャンパンソース

グレープフルーツシャーベット

~

青りんごムースと林檎のキャラメリゼ フルーツソース添え

~

ホテル自家製パンとバター

~

コーヒー

~

フランス小菓子

¥13,860 お一人様

料金は税金・サービス料込みの料金です。



#### 中国料理 特別メニュー<福>

旬の味覚と杭州風焼き物盛り前菜 フカヒレとタラバ蟹肉のスープ 蟹皇仕立て 釜焼き北京ダックと春巻 車海老、帆立貝、甲イカのXO醤炒め 緑野菜添え 牛フィレ肉の煎り焼き 粒マスタードソース 旬の白身魚と野菜の湯葉巻き 雲丹あんかけ 干し貝柱とキノコ入りきしめん風煮込み麺

スペシャルデザート フルーツと冷たいデザート

¥13,860 お一人様

料金は税金・サービス料込みの料金です。



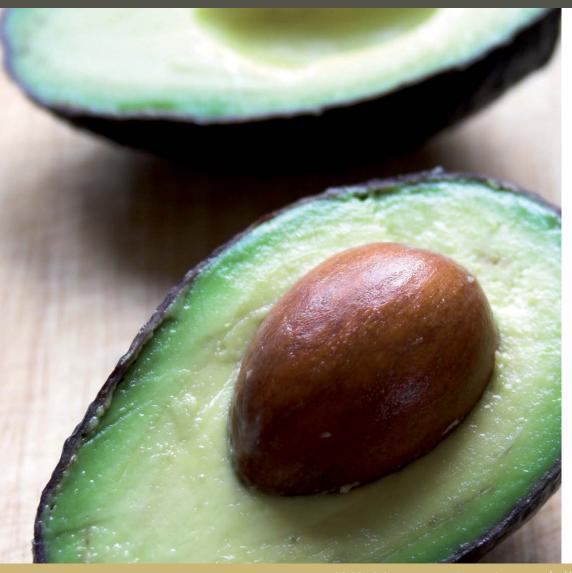
#### 中国料理 特別メニュー <禄>

旬の味覚と杭州風焼き物盛り前菜
フカヒレの姿と干し貝柱、絹笠茸の蒸しスープ
釜焼き北京ダックと海鮮焼きグラタン
車海老、帆立貝の炒め カラスミの香り
鮑とあわび茸の牡蠣ソース煮込み
活鯛の金華ハム 野菜の飾り蒸し 上湯かけ
牛肉と野菜あんかけ 福建風あんかけ炒飯

スペシャルデザート フルーツと冷たいデザート

¥13,860 お一人様

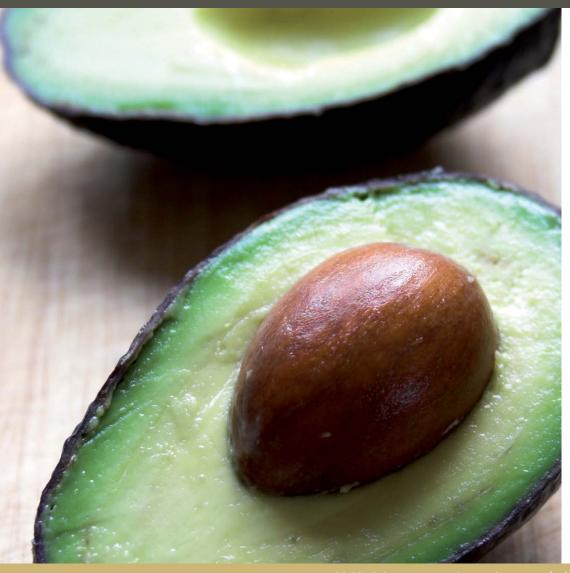
料金は税金・サービス料込みの料金です。



#### スタンダードブッフェメニュー

- ✓ しゃぶしゃぶポークの三浦大根サラダ添え
- ✓ 三崎鮪のアヴォカドソース 地中海風オードヴル ミニ帆立貝と季節野菜のエスニックサラダ
- ◇ 特撰ローストビーフ ポテトグラタン添え オマール海老のソテー
- ✓ 佐島産 金目鯛の岩塩包み焼き

1 of 2 ▶



#### スタンダードブッフェメニュー

大和豚を使った黒酢入り酢豚 牛バラ肉の煮込み 彩色野菜添え "富士高原どり"の照焼き 紅茶風味

 $\sim$ 

ホテル特製デザート フルーツ コーヒー又は紅茶

¥9,240 お一人様

料金は税金・サービス料込みの料金です。

**■** 2 of 2



#### スペシャルブッフェメニュー

- オマール海老とアーティチョークのカルパッチョ
- ✓ 蟹と野菜の生春巻 伊勢海老の自家製テリーヌ盛り合わせ 横浜中華前菜盛り合わせ(フカヒレ入りゼリー・腸詰め・蒸し鶏) フレンチ寿司 きまぐれパスタコーナー パルメザンチーズの器で
- ✓ 特撰 黒毛和牛ロースのロースト ポテトグラタン添え

I of 2 ▶

はじめに Ι フレンチ Ι 中華 Ι ブッフェ Ι ドリンク



#### スペシャルブッフェメニュー

新鮮な魚介類の野菜入り ナージュ仕立て 帆立貝、タラバ蟹とフカヒレ炒め 車海老のチリソース

- ◎ 魚介類の強火炒め XO醤ソース
- ※ 北京ダックコーナー 自家製中華点心盛り合わせ ~ワゴンスタイル~ 稲庭うどん(冷製 又は 温製)

~

ホテル特製デザート フレッシュフルーツ

~

コーヒー又は紅茶

#### ¥13,860 お一人様

料金は税金・サービス料込みの料金です。

**■** 2 of 2



### スパークリングワイン

// > > \	ホトル (750ml)
《フランス》	
ブラン・ド・ブラン ヴァレンタイン	¥5,775
クレマン・ド・ブルゴーニュ ロゼ	¥9,240
ルモアンヌ ブリュット	¥9,240
モエ・エ・シャンドン	¥12,705
キュヴェ・ドン・ペリニョン	¥28,875
《スペイン》	
コドーニュ・ピノ・ノワール	¥6,930

料金は税金・サービス料込みの料金です。



#### 白ワイン

	ボトル (750ml)
《フランス》	
シャトー オー ペイルゲ	¥5,775
シャブリ・ラロッシュ	¥6,930
リースリング・アンドロー	¥9,240
コートドゥ ニュイ	¥9,240
ペルナン・ヴェルジュレス	¥11,550
《イタリア》	
ソアベ クラシコ	¥6,930
《アメリカ》	

¥6,930

料金は税金・サービス料込みの料金です。

スノークォールミー ソーヴィニョン ブラン



#### 赤ワイン

ボトル (750ml)

《フランス》

シャトー オー ペイルゲ ¥5,775

コート ドゥ ニュイ ¥9,240

ル・オー・メドック・ド・ジスクール ¥10,395

シャトー・バレイユ・デュ・ブラン ¥12,705

《イタリア》

キャンティ・クラシコ ¥6,930

《アメリカ》

スノークォールミー・シラー ¥6,930

ベンジガー・メルロ ¥9,240

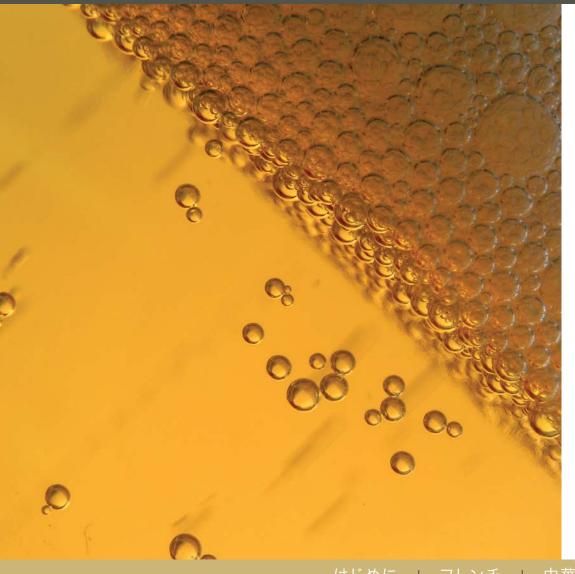
料金は税金・サービス料込みの料金です。



#### 中国酒

がラス (60ml)
杏露酒 ¥693
桂花陳酒 ¥693
ポット (360ml)
紹興加飯酒 ¥1,617
中瓶 (500ml)
古越龍山(紹興酒) 陳年五年 ¥4,273
古越龍山(紹興酒) 陳年八年 ¥7,854

料金は税金・サービス料込みの料金です。



#### ビール

レーベンブロイ

アサヒ	¥981
キリン	¥981
サッポロ	¥981
サントリー	¥981
エビス	¥1,039
	小瓶 <b>(</b> 330ml)

中瓶 **(**500ml)

¥693



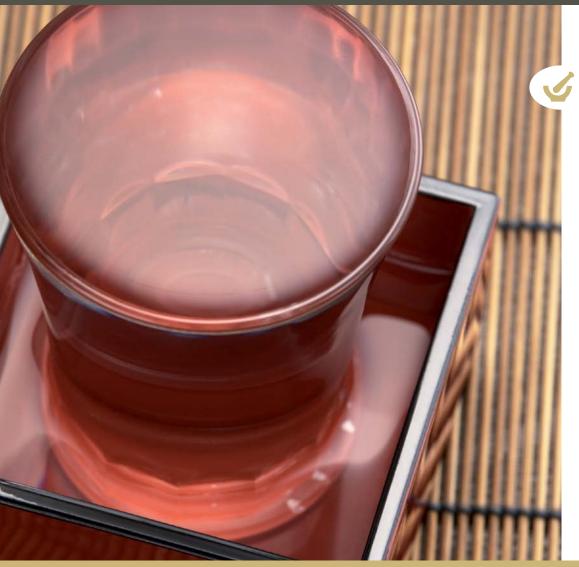
#### ウイスキー

山崎12年

グラス (35ml) シーバスリーガル12年 ¥1,432 グレンモレンジ10年 ¥1,50l グレンフィディック12年 ¥1,270

¥1,617

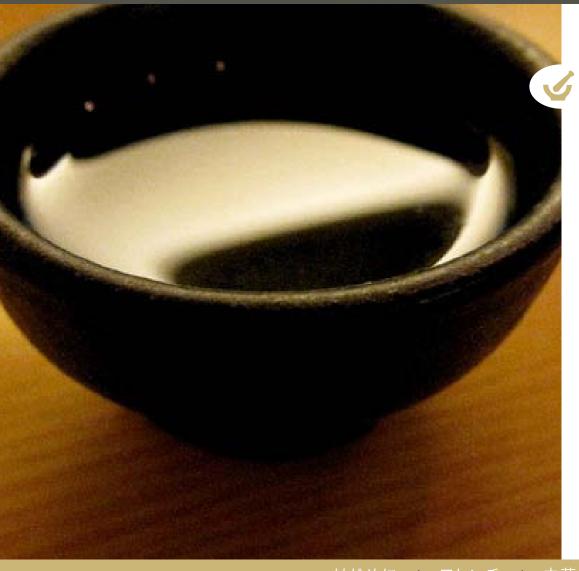
料金は税金・サービス料込みの料金です。



#### 日本酒

奥州二本松(純米酒)グラス (180ml)¥993玉乃光備前雄町(純米大吟醸酒)小瓶 (300ml)¥3,465鎌倉栞(吟醸酒)四合瓶 (720ml)¥5,775

料金は税金・サービス料込みの料金です。



#### 焼酎

吉四六¥924一刻者¥750

小瓶 (720ml) 吉四六 ¥9,240

グラス (60ml)

一刻者 ¥8,085

料金は税金・サービス料込みの料金です。

#### INTRODUCTION

Whatever the scale or theme of your meeting, we use our considerable culinary know-how to create authentic, unpretentious lunches, coffee breaks and dinners.

Our Local Origins dishes, for instance, offer signature and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.

Whereas our World Kitchen recipes leverage our global know-how by drawing on the experience of our chefs to offer a collection of authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world.

For all of our menus, we source ingredients locally where possible, with the emphasis on fresh and natural produce.

Simply click on the style of menu you require from the bottom navigation bar to view the options available, alternatively our team of Chefs would be pleased to work with you to create your very own Insider menu to ensure a truly memorable experience.

#### KEY



#### Local Origins

Signature dishes and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.



#### World Kitchen

Authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world that leverage our global know-how.



Light



Vegetarian



#### STANDARD FRENCH MENU

Marinated 'Kanpachi' Carpaccio with Salad and Lime Flavour

Consommé Soup with Duck and Mushroom in Puff Pastries

Stewed Lobster and Seafood Mousseline stuffed in Cabbage with Cognac Flavour

Carving Service of Roasted Beef

~

Cheese Mousse with Lemon Cream Sauce

~

Homemade Bread and Butter

 $\sim$ 

Coffee

**¥**9,240 per person

Prices are inclusive of tax and service charges.



#### SPECIAL FRENCH MENU

Smoked Salmon and Crab Meat Charlotte with Caviar Consommé Soup with Chicken and Truffle Flavour Sole Fish stuffed with Sea Shells and Saffron Sauce Japanese Beef Steak with Champagne Sauce

Grapefruits Sherbet

~

Green Apple Mousse and Fruits Sauce

~

Homemade Bread and Butter

~

Coffee

 $\sim$ 

Sweet

¥13,860 per person

Prices are inclusive of tax and service charges.



# SPECIAL CHINESE MENU (FUKU)

Assorted Chinese Seasonal Appetizer

Shark Fin, King Crab Meat and Crab Roe Soup

Roasted Peking Duck and Spring Rolls

Stir Fried Tiger Prawn, Scallop and Squid with XO Sauce

Pan Fried Beef Tenderloin with Whole-Grain Mustard Sauce

Soy Milk Skin Roll with Seasonal White Fish and Vegetables, Sea Urchin Sauce

Noodle with Dried Scallop and Mushrooms

~

Chinese Special Sweets

Fruits with Chilled Dessert

¥13,860 per person

Prices are inclusive of tax and service charges.



# SPECIAL CHINESE MENU (ROKU)

Assorted Chinese Seasonal Appetizer

Steamed Soup with Whole Shark Fin, Dried Scallop and Bamboo Fungus

Roasted Peking Duck and Curry Flavoured Seafood Gratin

Stir Fried Tiger Prawn and Scallop with Botarga

Braised Abalone and Abalone Mushrooms with Oyster Sauce

Steamed Sea Bream and Vegetables with Clear Soup and Chinese Ham

Fried Rice with Beef and Vegetable Thick Sauce

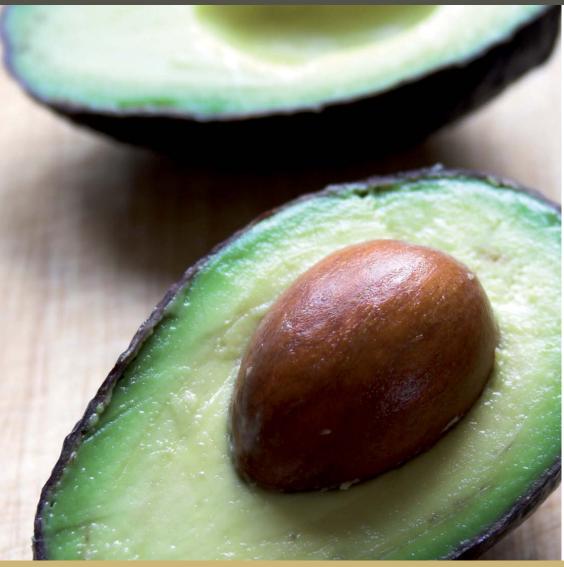
~

Chinese Special Sweets

Fruits with Chilled Dessert

\$13,860\$ per person

Prices are inclusive of tax and service charges.

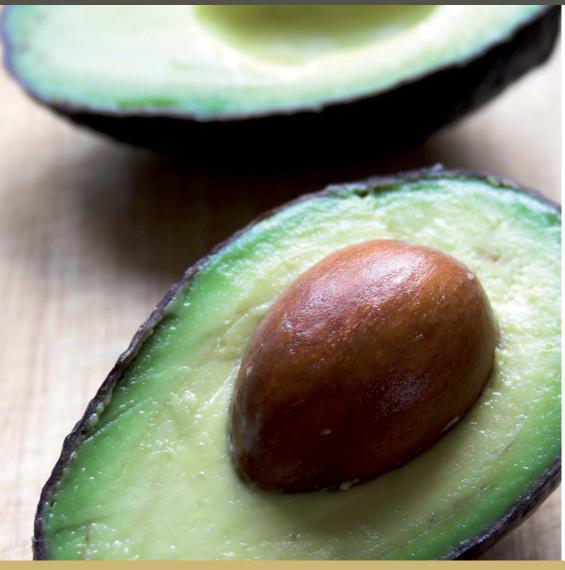


#### STANDARD BUFFET MENU

- ✓ Boiled Pork with Sesame Dressing
- ✓ Tuna with Avocado Sauce 'Mediterranean' Style

  Ethnic Salad with Mini Scallop and Spring Vegetable
- Italian Pasta CornerGrilled Seasonal Fish and Vegetable
- Roast Beef with Potato Gratin
  Sautéed Lobster
- ✓ Baked Red Snapper with Salt Puff Pastries

I of 2 ▶



#### STANDARD BUFFET MENU

Sweet and Sour Pork

Braised Beef with Vegetable

Sautéed Chicken and Tea Flavour

Sautéed Prawn with Black Bean Sauce

Peking Duck Corner

Vinegared Rice Rolled in Dried Laver, Tuna and Cucumber

Japanese Wheat Noodle – Hot or Cold

Homemade Pastry

Fruits

Coffee or Tea

**¥**9,240 per person

Prices are inclusive of tax and service charges.

**■** 2 of 2



#### SPECIAL BUFFET MENU

- Carpaccio with Lobster and Artichoke
- ✓ Rolled Rice Paper in Crab Meat and Vegetable

Homemade Terrine with Lobster

Assorted Chinese Appetizer

French Sushi

Pasta Corner

✓ Sautéed Vegetable

Grilled Corner

✓ Roast Beef with Potato Gratin

l of 2 ▶



#### SPECIAL BUFFET MENU

Assorted Seafood 'Nage' Style with Seasonal Vegetables

Sautéed Sea Scallop, Crab Meat and Shark's Fin

Sautéed Prawn with Chili Sauce

- Sautéed Seafood with XO Sauce
- Peking Duck Corner

Chinese Dim Sum

Japanese Wheat Noodle 'Inaniwa' – Hot or Cold

Homemade Pastry

Fresh Fruits

Coffee or Tea

\$13,860\$ per person

Prices are inclusive of tax and service charges.

**■** 2 of 2



#### SPARKLING WINE

	Bottle (750ml)
FRANCE	
Blanc de Blancs Valentin	¥5,775
Cremant de Bourgogne Rose	¥9,240
J Lemoine Brut	¥9,240
Moët et Chandon	¥12,705
Cuvée Dom Perignon	¥28,875
SPAIN	
Codorniu Pinot Noir	¥6,930

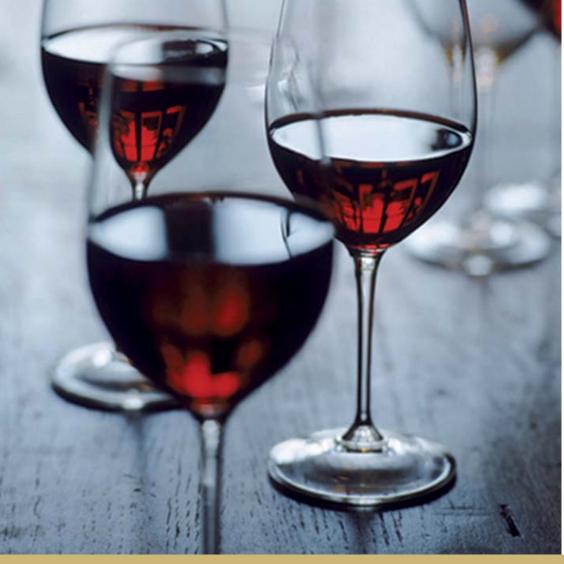
Prices are inclusive of tax and service charges.



#### WHITE WINE

	Bottle (750ml)
FRANCE	
Château Haut Peyruguet	¥5,775
Chablis Laroche	¥6,930
Riesling Andlau D.M.Kreydenwis	¥9,240
Côtes de Nuits	¥9,240
Pernand Vergelesses	¥11,550
ITALY	
Soave Classico	¥6,930
LICA	
USA	
Snoqualmie Sauvignon Blanc	¥6,930

Prices are inclusive of tax and service charges.



#### RED WINE

	Bottle (750ml)
FRANCE	
Château Haut Peyruguet	¥5,775
Côtes de Nuits	¥9,240
Le Haut-Medoc de Giscours	¥10,395
Château Barrail du Blanc	¥12,705
ITALY	
Chanti Classico	¥6,930
USA	
Snoqualmie Syrah	¥6,930
Benziger Merlot	¥9,240

Prices are inclusive of tax and service charges.

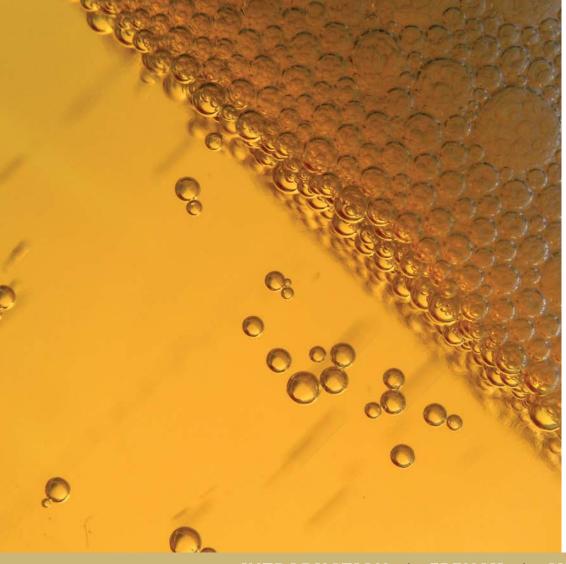
# 1 InterContinental Meetings.



#### CHINESE ALCOHOL

	Glass (60ml)
Shinrou Chiew	¥693
Kuei Hua Chen Chiew	¥693
	Pot (360ml)
Shao Shing Chia Fan Chiew	¥1,617
	Bottle (500ml)
Gu Yur Long San Chan Nin 5 Years	¥4,273
Gu Yur Long San Chan Nin 8 Years	¥7,854

Prices are inclusive of tax and service charges.



#### BEER

		Bottle
Asahi	500ml	¥981
Kirin	500ml	¥981
Sapporo	500ml	¥981
Suntory Malts	500ml	¥981
Yebisu	500ml	¥1,039
Löwenbräu	330ml	¥693

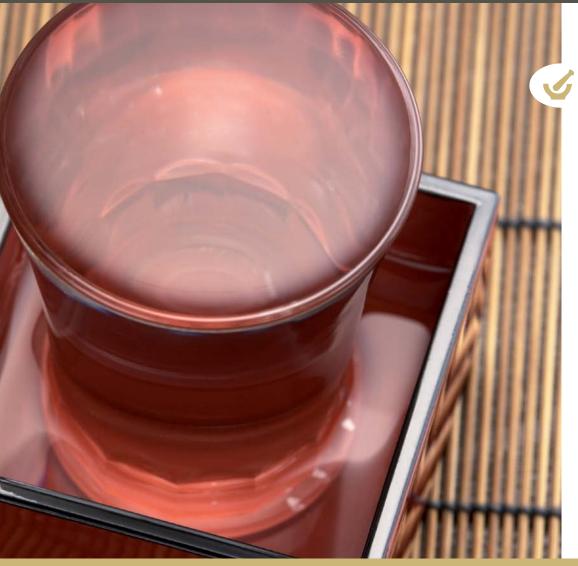
Prices are inclusive of tax and service charges.



#### WHISKY

		Glass
Chivas Regal 12Y	35ml	¥1,432
Glenmorangie 10Y	35ml	¥1,501
Glenfiddich I2Y	35ml	¥1,270
Yamazaki 12Y	37.5ml	¥1,617

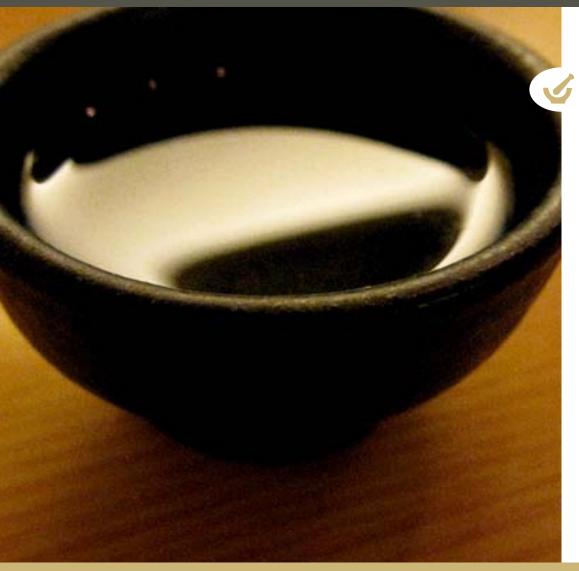
Prices are inclusive of tax and service charges.



#### JAPANESE SAKE

Osyu Nlhonmatsu Glass (180ml) ¥993
Tamanohikari Bizen Omachi Bottle (300ml) ¥3,465
Kamakura Shiori Bottle (720ml) ¥5,775

Prices are inclusive of tax and service charges.



#### SHOCHU

	, ,
Kicchomu	¥924
Ikkomon	¥750
	Bottle (720ml)
Kicchomu	¥9,240
Ikkomon	¥8,085

Glass (60ml)

Prices are inclusive of tax and service charges.