

グルメ紀行メニュー 2019年5月～6月



SUPPER + DINING OCEAN TERRACE **buffet・ダイニング** 「オーシャンテラス」1階

横浜の海を一望する開放的な雰囲気。活気あふれるオープンキッチンから提供されるインターコンチネンタルホテルならではの約50種類もの世界のグルメを、五感を通してお楽しみいただけます。



ランチbuffet メニュー

低温調理した牛もも肉の冷製 トンナートソース
モッツアレラとトマトのサラダ 生ハム添え
鉄板で焼き上げたタンドリーチキン風 ピタパンとお好みの具材で
アンガス牛希少部位“ミスジ”の鉄板焼き レフォール添え
豚肩ロースのボルケッタ 数種のハーブとガーリック風味 など

ディナーbuffet メニュー

春野菜のマリネサラダ スペイン産チョリソ添え
骨付きアンガス牛リブロースのロースト
乳飲み仔牛骨付きロースの鉄板焼き フォアグラと洋酒香るソースとともに
豚ほほ肉の赤ワイン煮込みと
ペラガッティノーチーズの器で仕上げるリゾット など

上記は5月7日～6月2日のメニューです。他期間のメニューはお問い合わせください。



ITALIAN RESTAURANT **イタリア料理** 「ラ ヴェラ」2階

大きな窓から、ベイブリッジや大観覧車などのパノラミックな街並みを望む開放的なレストラン。自家製パスタや窯焼きピッツァをはじめ、本格イタリア料理の数々をご提供いたします。



ランチbuffet

前菜からパスタ、ピッツァ、メイン料理、デザートまで、約40種類もの本格イタリア料理の数々をご用意しております

※詳細はお問い合わせください

ディナーコース メニュー

ロメインレタスのサラダ 生ハム添え グラナパダーノチーズ風味
ポテトのクリームスープ
自家製スパゲッティ シラスと青のりソース
鶏もも肉とモッツアレラチーズの重ね焼き ソレント風
パティシエ特製デザート
グリッシーニ、イカスミパン、フォカッチャ
コーヒー または 紅茶