

BREAKFAST SET MENU 朝食セット

Served from 7:00 to 11:00 午前7時より午前11時までご提供致します

Continental Breakfast

¥4,800

Your Choice of Chilled Juice

- Orange, Pineapple, Apple or Tomato

Seasonal Vegetable Salad

Your Choice of Yogurt or Cereal with Milk

- Plain or Low-Fat
- Cornflakes, Fruit Granola, All-bran or Chocolate Cereal with Whole, Low-Fat, Soy or Almond Milk

Your Choice of Three Homemade Bakery Goods

- Croissant, Danish, Muffin, White Bread Roll, Bread (White Wheat, Sesame or Raisin) or Pain de Campagne with Jam, Marmalade, Honey and Butter

Your Choice of Drinks

- Regular Filtered Coffee or Black Tea

American Breakfast

¥6,000

Your Choice of Chilled Juice

- Orange, Pineapple, Apple or Tomato

Seasonal Vegetable Salad

Your Choice of Yogurt or Cereal with Milk

- Plain or Low-Fat
- Cornflakes, Fruit Granola, All-bran or Chocolate Cereal with Whole, Low-Fat, Soy or Almond Milk

Soup of the Day

Egg Dishes with Sautéed Vegetables

- Scrambled, Fried, Poached, Boiled or Plain Omelette
Served with ham, Bacon or Sausage

Your Choice of Three Homemade Bakery Goods

- Croissant, Danish, Muffin, White Bread Roll, Bread (White Wheat, Sesame or Raisin) or Pain de Campagne with Jam, Marmalade, Honey and Butter

Your Choice of Drinks

- Regular Filtered Coffee or Black Tea

Japanese Breakfast



¥5,500

Appetizers, Grilled Fish, Egg Dish, Simmered Dish

Steamed Rice, Japanese Pickles and Miso Soup

Fruit

Green Tea

コンチネンタル ブレックファスト

¥4,800

ジュース *いずれかお選びください

・オレンジ、パイナップル、アップルまたはトマト

季節のサラダ

ヨーグルト または シリアル *いずれかお選びください

・ヨーグルト：プレーン または 低脂肪
・シリアル：コーンフレーク、フルーツグラノーラ、オールブラン または チョコレート
ミルク：牛乳、低脂肪牛乳、豆乳 または アーモンドミルク

ホテル自家製パン バター、ジャム、マーマレード、蜂蜜添え

*3種類お選びください

・クロワッサン、デニッシュ、マフィン、ソフトロール
ホワイト、セサミ、レーズンブレッド または パン・ド・カンパーニュ

お飲物 *いずれかお選びください

・コーヒー または 紅茶

アメリカンブレックファスト

¥6,000

ジュース *いずれかお選びください

・オレンジ、パイナップル、アップル または トマト

季節のサラダ

ヨーグルト または シリアル *いずれかお選びください

・ヨーグルト：プレーン または 低脂肪
・シリアル：コーンフレーク、フルーツグラノーラ、オールブラン または チョコレート
ミルク：牛乳、低脂肪牛乳、豆乳 または アーモンドミルク

本日のスープ

卵料理 温野菜添え *いずれかお選びください

・スクランブル、目玉焼き、ポーチドエッグ、ゆで卵 または プレーンオムレツ
・付け合わせ：ハム、ベーコン または ソーセージ

ホテル自家製パン バター、ジャム、マーマレード、蜂蜜添え

*3種類お選びください

・クロワッサン、デニッシュ、マフィン、ソフトロール
ホワイト、セサミ、レーズンブレッド または パン・ド・カンパーニュ

お飲物 *いずれかお選びください

・コーヒー または 紅茶

和朝食



¥5,500

小鉢、焼き魚、卵料理、煮物

ご飯、香の物、味噌汁

フルーツ

日本茶



Local Origins / 郷土料理



Halal Option / ハラルフード



Vegan Option / ビーガンに適したお料理



Vegetarian Option / ベジタリアンに適したお料理

*Prices are inclusive of service charge and tax.

*For menu ingredient queries: Please ask your server.

*InterContinental Yokohama Pier 8 uses biodegradable straws made from starch which may contain traces of corn.

*Our rice is sourced from several different productions. If you would like further information please ask your server.

※記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

※アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

※当ホテルでは、とうもろこしなどのデンプンから得られる植物由来の成分を原料とした生分解性ストローを使用しております。

※使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください

ALL DAY MENU オールデイメニュー

Served from 11:00 to 22:00 午前 11 時より午後 10 時までご提供致します

APPETIZERS

Marinated Olives and Pickled Vegetables	 	¥1,800
Caesar Salad		¥3,000
Smoked Salmon		¥3,400
Assorted Cheeses		¥3,400

SOUP

Corn Soup		¥1,600
-----------	---	--------

LIGHT MEALS

Penne All'Arrabbiata	 	¥2,800
Pork Cutlet Sandwich		¥3,200
Hotel's Special Beef Curry with Steamed Rice		¥3,600
Japanese Beef Steak Rice Box		¥7,200
Served with Japanese Pickles and Miso Soup		
Eel Rice Box		¥7,800
Served with Japanese Pickles and Clear Soup		

MAIN DISHS Served with Homemade Bread or Steamed Rice

Salmon Meuniere		¥3,800
With Burnt Butter Sauce		
Garlic Herb Roasted Chicken		¥3,800
With Jus De Volaille Sauce		
Japanese Beef Steak (200g)		¥12,000
With Japanese Style Sauce		

DESSERT

Assorted Fruit	  	¥4,800
Ice Cream		¥1,200
Vanilla, Matcha or Flavor of The Day		
Thick Pancake		¥2,400
Served with Fruit, Vanilla Ice Cream and Maple Syrup		

Japanese Dishes from KATABAMI

Served from 11:30 to 14:30 / from 17:30 to 21:30

Marinated Tuna and Salmon Roe Rice Box		¥5,000
Served with Japanese Pickles and Miso Soup		
CHIRASHI-Sushi		¥4,500
Served with Japanese Pickles and Miso Soup		

前菜

オリーブマリネと野菜のピクルス	 	¥1,800
シーザーサラダ		¥3,000
スモークサーモン		¥3,400
チーズの盛り合わせ		¥3,400

スープ

コーンスープ		¥1,600
--------	---	--------

軽食

ペンネ アラビアータ	 	¥2,800
ポークカツサンドウィッチ		¥3,200
ホテル特製ビーフカレー		¥3,600
国産牛ステーキ重		¥7,200
香の物と味噌汁付き		
うな重		¥7,800
香の物とお吸い物付き		

メインディッシュ ホテル自家製パン または ライス付き

サーモンムニエル		¥3,800
焦がしバターソース		
チキンロースト 香草とガーリック風味		¥3,800
ジュ・ド・ヴォライユソース		
国産牛のステーキ (200g)		¥12,000
和風ソース		

デザート

フルーツ盛り合わせ	  	¥4,800
アイスクリーム		¥1,200
バニラ、抹茶 または 本日のフレーバー		
厚焼きパンケーキ		¥2,400
フルーツ、アイスクリーム、メープルシロップ添え		

「鯨鮓かたばみ」より

午前 11 時 30 分より午後 2 時 30 分
午後 5 時 30 分より午後 9 時 30 分までご提供いたします。

漬け鮓といくら重		¥5,000
香の物と味噌汁付き		
ばらちらしセット		¥4,500
香の物と味噌汁付き		

 Local Origins / 郷土料理  Halal Option / ハラルフード  Vegan Option / ビーガンに適したお料理  Vegetarian Option / ベジタリアンに適したお料理

*Prices are inclusive of service charge and tax.

*For menu ingredient queries: Please ask your server.

*InterContinental Yokohama Pier 8 uses biodegradable straws made from starch which may contain traces of corn.

*Our rice is sourced from several different productions. If you would like further information please ask your server.

※記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

※アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

※当ホテルでは、とうもろこしなどのデンプンから得られる植物由来の成分を原料とした生分解性ストローを使用しております。

※使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください

BEVERAGES お飲物

Available 24 hours ご注文は24時間承ります

CHAMPAGNE

Moët et Chandon Moët Impérial NV
Bottle ¥19,000 / Glass ¥2,800

Veuve Clicquot Yellow Label Brut NV
Bottle ¥26,000

Pommery Brut Royal NV 1/2 Bottle (375ml) ¥15,000

SPARKLING WINE

Koshu Sparkling NV Bottle ¥8,000 / Glass ¥1,500

WHITE WINE

Louis Latour Bourgogne Chardonnay (France)
Bottle ¥13,000 / Glass ¥2,400

Château Mercian Yamanashi Koshu (Japan)
Bottle ¥8,000 / Glass ¥1,600

Sileni Cellar Selection Sauvignon Blanc (New Zealand)
Bottle ¥8,000 / Glass ¥1,600

RED WINE

Marsannay Rouge (France) Bottle ¥13,000 / Glass ¥2,400

Château Mercian Yamanashi Muscat Bailey A (Japan)
Bottle ¥8,000 / Glass ¥1,600

Sileni Cellar Selection Merlot (New Zealand)
Bottle ¥8,000 / Glass ¥1,600

BEERS

Asahi (334ml) ¥1,500

Kirin (334ml) ¥1,500

Heineken (330ml) ¥1,600

Pier 8 Original Lager Beer (330ml) ¥1,800

シャンパーニュ

モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル NV
ボトル ¥19,000 / グラス ¥2,800

ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット NV
ボトル ¥26,000

ポメリー ブリュット ロワイヤル NV
ハーフボトル ¥15,000

スパークリングワイン

酵母の泡 甲州 ブリュット NV
ボトル ¥8,000 / グラス ¥1,500

白ワイン

ルイ・ラトゥール ブルゴーニュ シャルドネ (フランス)
ボトル ¥13,000 / グラス ¥2,400

シャトー・メルシャン 山梨甲州 (日本)
ボトル ¥8,000 / グラス ¥1,600

シレーニ・セラー・セクション
ソーヴィニヨン・ブラン (ニュージーランド)
ボトル ¥8,000 / グラス ¥1,600

赤ワイン

マルサネ・ルージュ (フランス)
ボトル ¥13,000 / グラス ¥2,400

シャトー・メルシャン
山梨マスカット・ベリーA (日本)
ボトル ¥8,000 / グラス ¥1,600

シレーニ・セラー・セクション
メルロー (ニュージーランド)
ボトル ¥8,000 / グラス ¥1,600

ビール

アサヒ (334ml) ¥1,500

キリン (334ml) ¥1,500

ハイネケン (330ml) ¥1,600

Pier 8 オリジナルクラフトビール (330ml) ¥1,800

Prices are inclusive of service charge and tax.

For menu ingredient queries: Please ask your server.

InterContinental Yokohama Pier 8 uses biodegradable straws made from starch which may contain traces of corn.

Our rice is sourced from several different productions. If you would like further information please ask your server.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

当ホテルでは、とうもろこしなどのデンプンから得られる植物由来の成分を原料とした生分解性ストローを使用しております。

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。