INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA PIER 8



ROOM SERVICE MENU | ルームサービスメニュー



A variety of delicious room service dishes delivered straight to your room from our kitchen.
Relax and enjoy a meal in your own private space.

Simply press the “In Room Dining” button on your room phone.

Key

- Local Origins
- Halal Option
- Vegan Option
- Vegetarian Option
  ＊ A lact-ovo vegetarian menu is available at this hotel.

＊ All prices are inclusive of tax, with a service charge added separately.
＊ For menu ingredient queries: please ask your server.
＊ The InterContinental Yokohama Pier 8 uses biodegradable straws made from starch which may contain traces of corn.
＊ Our rice is sourced from several different producers. If you would like further information please ask your server.

バラエティ豊かなルームサービスメニューを、キッチンから直接お部屋にお届けいたします。ゆったりとお寛ぎいただきながらお食事をお楽しみください。

客室電話の「インルームダイニング」ボタンよりご注文ください。

Key

- 郷土料理
- ハラルフード（イスラム教徒の法律に則した食べ物）のご希望に適したお料理
- ビーガンに適したお料理
- ベジタリアンに適したお料理
  ※当ホテルではラクト・オボ・ベジタリアン対応のメニューをご用意しております

※ 記載の料金には、消費税が含まれております。別途サービス料を頂戴いたします。
※ アレルギー・食材についてのご質問はスタッフ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、スタッフにお問い合わせください。



## BREAKFAST SET MENU　朝食セット

Please reserve by 22:00 the night before, available from 7:00 to 11:00.
前日22時までのご予約で、翌日7時から11時までご用意しております

### American Breakfast ¥6,000

Your Choice of Chilled Fruit Juices
- 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 Bakery Goods
- Croissant, White Toast, Pain au Chocolat,
  Pain aux Raisins, Sweet Red Bean Danish, Muffin,
  or Baguette
  With Jam, Marmalade, Honey and Butter

Your Choice of Drinks
- Regular Filtered Coffee or Black Tea

### Continental Breakfast ¥4,800

Your Choice of Chilled Juices
- 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 Bakery Goods
- Croissant, White Toast, Pain au Chocolat,
  Pain aux Raisins, Sweet Red Bean Danish, Muffin,
  or Baguette
  With Jam, Marmalade, Honey and Butter

Your Choice of Drinks
- Regular Filtered Coffee or Black Tea

### Japanese Breakfast ¥5,500

Steamed Rice, Grilled Fish, Miso Soup
Egg Dish, Small Side Dish, Japanese Pickles
Fruit
Green Tea

### Chinese Breakfast ¥4,800

Rice porridge

Condiment
Roasted Salmon, Pickled Plum, Steamed Chicken, Sesame, Green Onion and Chinese Pickles

Fruit

Your Choice of Drinks
- Regular Filtered Coffee, Black Tea or Hot Oolong Tea

### 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

ホテルパン バター、ジャム、マーマレード、蜂蜜添え ＊お好みのパン3種類お選びください
・クロワッサン、食パン、パン・オ・ショコラ、パン・オ・レザン、粒あんデニッシュ、マフィン
または バゲット

お飲物 ＊いずれかお選びください
・コーヒー または 紅茶

### 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、低脂肪乳、豆乳 または アーモンドミルク

ホテルパン バター、ジャム、マーマレード、蜂蜜添え ＊お好みのパン3種類お選びください
・クロワッサン、食パン、パン・オ・ショコラ、パン・オ・レザン、粒あんデニッシュ、マフィン
または バゲット

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

ご飯、焼き魚、味噌汁
卵料理、小鉢、香の物
フルーツ
日本茶

### 中華風お粥セット ¥4,800

お粥

コンディメント
鮭、梅干し、蒸し鶏、ゴマ、ねぎ、ザーサイ

フルーツ

お飲物 ＊いずれかお選びください
・コーヒー、紅茶 または ホットウーロン茶

## BREAKFAST A LA CARTE　朝食ア・ラ・カルト

Please reserve by 22:00 the night before, available from 7:00 to 11:00.
前日22時までのご予約で、翌日7時から11時までご用意しております

Your Choice of Three Bakery Goods ¥1,600
- Croissant, White Toast, Pain au Chocolat, Pain aux Raisins, Sweet Red Bean Danish, Muffin, or Baguette

Brussels Waffle ¥2,400
Served with Fruit, Mixed Berry Sauce and Maple Syrup

Yogurt ¥1,200
Plain or Low-Fat

Cereal ¥1,200
Cornflakes, Fruit Granola, All-bran or Chocolate Cereal
With Whole, Low-Fat, Soy or Almond Milk

### EGG DISHES

Two Eggs any Style with Sautéed Vegetables ¥3,400
Scrambled, Fried, Poached, Boiled or Omelette (Plain or Egg White)
Served with Ham, Bacon or Sausages

Three Egg Omelette ¥2,600
Filling: Cheese, Mushroom, Onion, Ham, Tomato or Shonan Shirasu

Eggs Benedict ¥4,600

### SALADS

Green Salad ¥1,600
With Extra Virgin Olive Oil or French Dressing

Smoked Salmon Salad ¥1,800
With French Dressing

### JAPANESE DISHES

Natto (Japanese Fermented Soy Beans) ¥800

Grilled Fish of the Day ¥1,800
Served with Japanese Pickles

Steamed Rice and Miso Soup ¥1,200
Served with Japanese Pickles

### SIDE DISHES

Assorted Cheese ¥3,400
French Fries or Hash Browns ¥1,200
Sausage ¥1,400
Bacon ¥1,400
Ham ¥1,400
Chilled Chicken Breast ¥1,400
Tea-Smoked Duck ¥1,400
Pork Pastrami ¥1,400
Steamed Vegetable Cocotte ¥2,600
Steamed Rice ¥800

ホテルパン バター、ジャム、マーマレード、蜂蜜添え ¥1,600
＊3種類お選びください
・クロワッサン、食パン、パン・オ・ショコラ、パン・オ・レザン、粒あんデニッシュ、マフィン または バゲット

ブリュッセルワッフル ¥2,400
フルーツ、ミックスベリーソース、メープルシロップ添え

ヨーグルト ＊いずれかお選びください ¥1,200
プレーン または 低脂肪

シリアル ＊いずれかお選びください ¥1,200
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 チョコレートシリアル
ミルク：牛乳、低脂肪乳、豆乳 または アーモンドミルク

### 卵料理

卵料理 温野菜添え ＊いずれかお選びください ¥3,400
・スクランブル、目玉焼き、ポーチドエッグ、ゆで卵、プレーン または ホワイトオムレツ
・付け合わせ：ハム、ベーコン または ソーセージ

ミックスオムレツ ＊お好みの具材をお選びください ¥2,600
チーズ、マッシュルーム、オニオン、ハム、トマト または 湘南しらす

### サラダ

グリーンサラダ ¥1,600
エクストラヴァージンオリーブオイル または フレンチドレッシング

スモークサーモンサラダ ¥1,800
フレンチドレッシング

### 和食

納豆 ¥800

本日の焼き魚 ¥1,800
はじかみ付き

ご飯と味噌汁 ¥1,200
香の物付き

### サイドメニュー

チーズの盛り合わせ ¥3,400
フライドポテト または ハッシュブラウンポテト ¥1,200
ソーセージ ¥1,400
ベーコン ¥1,400
ハム ¥1,400
チキンブレストの冷製 ¥1,400
紅茶鴨 ¥1,400
ポークパストラミ ¥1,400
野菜のココット蒸し ¥2,600
ご飯 ¥800



## BREAKFAST A LA CARTE　朝食ア・ラ・カルト

Please reserve by 22:00 the night before, available from 7:00 to 11:00.
前日22時までのご予約で、翌日7時から11時までご用意しております

SOUP ¥1,600
Corn Soup ¥1,600
Minestrone ¥1,600

スープ
コーンスープ ¥1,600
ミネストローネ ¥1,600

FRESH FRUIT
Assorted Fruit ¥4,800
Melon (1/8) ¥2,800
Grapefruit (1/2) ¥2,000

フレッシュフルーツ
フルーツ盛り合わせ ¥4,800
メロン（1/8カット） ¥2,800
グレープフルーツ（1/2カット） ¥2,000



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時までご提供いたします

## APPETIZERS

Misaki Tuna & Tsukui Miso Tartare Marinated Cream Cheese ¥3,300

Miura Salmon Gravlax “Coffee & Lime” ¥3,800

Marinated Eggplant & Cashew Cream Fresh Seasonal Vegetables ¥3,100

## SALAD

Seasonal KANAGAWA Vegetable Salad Shonan Gold & Soybean Paste Dressing ¥2,700

Tanzawa-Oyama Tofu & KANAGAWA Vegetable Greek-Style Salad ¥2,000

Caesar Salad ¥1,800

## SOUPS

Miura Butternut Squash Soup ¥2,200

Pier 8 Style Onion Gratin Soup ¥2,200

Clam Chowder ¥2,000

## LIGHT MEALS

Beef Burger ¥2,700

Cajun Chicken Wrap ¥2,700

American Clubhouse Sandwich ¥3,400

Meat Sauce Pasta ¥2,700

Vegan Pasta - KANAGAWA Vegetables ¥2,700

Hotel’s Special Beef Curry with Steamed Rice ¥3,600

Charcoal-Grilled Yakitori Rice Box ¥4,000

YOKOHAMA Beef Sirloin Steak Rice Box ¥13,200

## MAIN DISHES Served with Bread or Steamed Rice

Pan-Fried Sea Bream Benishigure Radish Confit - Burdock Foam ¥5,300

Grilled Salt Koji-Marinated YAMAYURI Pork Persimmon & Balsamic Salsa ¥5,500

Pan-Fried YOKOHAMA Beef Sirloin Grilled Seasonal Vegetables, Chimichurri Sauce ¥13,200

Roasted Cauliflower, Hazelnuts, Romesco Sauce ¥3,800

## 前菜

三崎マグロと津久井味噌のタルタル マリネクリームチーズ ¥3,300

三浦サーモン グラブラックス “コーヒー&ライム” ¥3,800

茄子のマリネとカシュークリーム 新鮮な季節野菜 ¥3,100

## サラダ

神奈川季節野菜のサラダ 湘南ゴールド タオチオドレッシング ¥2,700

丹沢 大山豆腐と神奈川野菜のギリシャ風サラダ ¥2,000

シーザーサラダ ¥1,800

## スープ

三浦バターナッツパンプキンスープ ¥2,200

Pier 8 特製オニオングラタンスープ ¥2,200

クラムチャウダー ¥2,000

## 軽食

ビーフバーガー ¥2,700

ケイジャンチキンラップ ¥2,700

アメリカンクラブサンドイッチ ¥3,400

ミートソースパスタ ¥2,700

神奈川野菜を使ったヴィーガンパスタ ¥2,700

ホテル特製ビーフカレー ¥3,600

炭火焼き鳥重 ¥4,000

横濱ビーフサーロインステーキ重 ¥13,200

## メインディッシュ ホテルパン または ライス付き

真鯛のポワレ 紅しぐれ大根のコンフィ 牛蒡の泡 ¥5,300

塩麹でマリネした神奈川やまゆりポークのグリル 柿&バルサミコサルサ ¥5,500

横濱ビーフサーロインのポワレ 季節のグリル野菜 チミチュリ ¥13,200

カリフラワーのロースト ヘーゼルナッツ ロメスコソース ¥3,800



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時までご提供いたします

## KIDS MEAL

Kids Plate ¥4,500
Salad, Soup, Hamburg Steak, Fried Egg, French Fries and Dessert

## DESSERTS

Pier 8 Special Cheesecake ¥2,200

Classic Gâteau au Chocolat with Crème Chantilly ¥2,200

Assorted Fruits ¥5,000

## ANYTIME PLATE

TACO Salad ¥2,800
KANAGAWA Vegetables, Guacamole, Oyama Tofu, Tsukuimiso Salsa, Coriander

## NOURISH BOWL

Grilled Vegetables ¥3,000 / ¥3,200 / ¥4,000
Wild Rice, Wasabi Greens, Beans, Salt Koji Dressing
＊ Please select one of the following toppings.
Oyama Tofu / Chicken Breast / Norwegian Salmon

## キッズメニュー

キッズプレート ¥4,500
サラダ、スープ、ハンバーグステーキ、目玉焼き、フレンチフライ、デザート

## デザート

Pier 8 特製チーズケーキ ¥2,200

クラシック ガトーショコラ クレーム シャンティ添え ¥2,200

フルーツ盛り合わせ ¥5,000

## エニタイムプレート

タコス風サラダ ¥2,800
神奈川野菜、ワカモレ、大山豆腐、津久井味噌のサルサ、パクチー

## ナリッシュボウル

グリル野菜 ¥3,000 / ¥3,200 / ¥4,000
ワイルドライス、わさび菜、ビーンズ、塩麹ドレッシング
＊トッピングとして以下より1品お好きなものをお選びください。
大山豆腐 / 国産鶏ムネ肉 / ノルウェーサーモン



# BEVERAGES　お飲物

Available 24 hours　ご注文は24時間承ります

| COFFEE, TEA, CHOCOLATE DRINK | | コーヒー・紅茶・ハーブティー・緑茶・チョコレートドリンク | |
|---|---|---|---|
| Regular Filtered Coffee | ¥1,400 | コーヒー | ¥1,400 |
| Iced Coffee | ¥1,400 | アイスコーヒー | ¥1,400 |
| Espresso | ¥1,500 | エスプレッソ | ¥1,500 |
| Caffè Latte | ¥1,600 | カフェラテ | ¥1,600 |
| Café au Lait | ¥1,600 | カフェオレ | ¥1,600 |
| Cappuccino | ¥1,600 | カプチーノ | ¥1,600 |
| Black Tea<br>Darjeeling, Assam or English Breakfast | ¥1,400 | 紅茶<br>ダージリン、アッサム または イングリッシュブレックファスト | ¥1,400 |
| Flavored Tea<br>Earl Grey | ¥1,400 | フレーバーティー<br>アールグレイ | ¥1,400 |
| Iced Tea | ¥1,400 | アイスティー | ¥1,400 |
| Herb Tea<br>Moroccan Mint or Chamomile | ¥1,400 | ハーブティー<br>モロカンミント または カモミール | ¥1,400 |
| Japanese Green Tea | ¥1,300 | 緑茶 | ¥1,300 |
| Hot Chocolate | ¥1,400 | ホットチョコレート | ¥1,400 |
| Iced Chocolate | ¥1,400 | アイスチョコレート | ¥1,400 |

| SOFT DRINKS | | ソフトドリンク | |
|---|---|---|---|
| Coca Cola | ¥1,200 | コカ・コーラ | ¥1,200 |
| Coca Cola Zero | ¥1,200 | コカ・コーラ ゼロ | ¥1,200 |
| Ginger Ale | ¥1,200 | ジンジャーエール | ¥1,200 |
| Tonic Water | ¥1,200 | トニックウォーター | ¥1,200 |
| Club Soda | ¥1,200 | クラブソーダ | ¥1,200 |
| Perrier (330ml) | ¥1,400 | ペリエ(330ml) | ¥1,400 |
| Evian (330ml) | ¥1,300 | エビアン(330ml) | ¥1,300 |

| JUICES | | ジュース | |
|---|---|---|---|
| Squeezed Orange Juice | ¥1,900 | スクイーズド オレンジジュース | ¥1,900 |
| Squeezed Grapefruit Juice | ¥1,900 | スクイーズド グレープフルーツジュース | ¥1,900 |
| Squeezed Mixed Fruit Juice | ¥2,000 | スクイーズド ミックスジュース | ¥2,000 |
| Cranberry Juice | ¥1,100 | クランベリージュース | ¥1,100 |
| Pineapple Juice | ¥1,100 | パイナップルジュース | ¥1,100 |
| Apple Juice | ¥1,100 | アップルジュース | ¥1,100 |
| Tomato Juice | ¥1,100 | トマトジュース | ¥1,100 |

## CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Yellow Label Brut NV　Bottle ¥26,000

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

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

## SPARKLING WINE

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

## WHITE WINES

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

Koonunga Hill Autumn Riesling (Australia)
Bottle ¥11,000 / Glass ¥2,200

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 WINES

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

## シャンパーニュ

ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット NV ボトル ¥26,000

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

ポメリー ブリュット ロワイヤル NV
ハーフボトル(375ml) ¥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

クヌンガ・ヒル オータム リースリング(オーストラリア)
ボトル ¥11,000 / グラス ¥2,200

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・セレクション 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・ベーリーA(日本)
ボトル ¥8,000 / グラス ¥1,600

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



BEVERAGES　お飲物
Available 24 hours　ご注文は24時間承ります

| BEERS | | ビール | |
|---|---|---|---|
| Heineken (330ml) | ¥1,600 | ハイネケン(330ml) | ¥1,600 |
| Corona (330ml) | ¥1,600 | コロナ(330ml) | ¥1,600 |
| Kirin (334ml) | ¥1,500 | キリン(334ml) | ¥1,500 |
| Asahi (334ml) | ¥1,500 | アサヒ(334ml) | ¥1,500 |
| Craft Beer (330ml) | ¥1,800 | クラフトビール(330ml) | ¥1,800 |

| COCKTAILS | | カクテル | |
|---|---|---|---|
| Gin and Tonic | ¥1,700 | ジン・トニック | ¥1,700 |
| Vodka and Tonic | ¥1,700 | ウォッカ・トニック | ¥1,700 |
| Campari Orange | ¥1,800 | カンパリ・オレンジ | ¥1,800 |
| Campari and Soda | ¥1,700 | カンパリ・ソーダ | ¥1,700 |
| Cassis Orange | ¥1,800 | カシス・オレンジ | ¥1,800 |
| Cassis and Soda | ¥1,700 | カシス・ソーダ | ¥1,700 |
| Screw Driver | ¥1,800 | スクリュードライバー | ¥1,800 |
| Mimosa | ¥2,800 | ミモザ | ¥2,800 |

| JAPANESE SAKE | | 日本酒 | |
|---|---|---|---|
| Hakutsuru Tokubetsu Junmai Yamada Nishiki (Hyogo) | 180ml ¥1,500 | 特選 白鶴 特別純米酒 山田錦(兵庫) | 180ml ¥1,500 |
| Junmai Ginjo Zuicho (Hyogo) | 180ml ¥2,000 | 純米吟醸 瑞兆(兵庫) | 180ml ¥2,000 |

| SHOCHU, PLUM WINE | | 焼酎・梅酒 | |
|---|---|---|---|
| Nakanaka (Barley/Miyazaki) | 45ml ¥1,400 | 中々(麦・宮崎) | 45ml ¥1,400 |
| Ginka Torikai (Rice/Kumamoto) | 45ml ¥1,600 | 鳥飼吟香(米・熊本) | 45ml ¥1,600 |
| Sato Kurokoji (Sweet Potato/Kagoshima) | 45ml ¥2,300 | 佐藤黒麹(芋・鹿児島) | 45ml ¥2,300 |
| Plum Wine with Aged SAKE | 45ml ¥1,400 | 古酒仕込み梅酒 | 45ml ¥1,400 |

| WHISKIES | | ウイスキー | |
|---|---|---|---|
| Taketsuru Pure Malt | 45ml ¥2,000 | 竹鶴ピュアモルト | 45ml ¥2,000 |
| FUJI-SANROKU Signature Blend | 45ml ¥2,000 | 富士山麓 Signature Blend(シグニチャーブレンド) | 45ml ¥2,000 |
| Chivas Regal 18 years | 45ml ¥2,000 | シーバスリーガル 18年 | 45ml ¥2,000 |
| Talisker 18 years | 45ml ¥3,000 | タリスカー 18年 | 45ml ¥3,000 |

# LATE NIGHT MENU　レイトナイトメニュー

Served from 22:00 to 7:00　午後10時より午前７時までご注文いただけます

## APPETIZERS

| | |
|---|---|
| Smoked Salmon | ¥3,400 |
| MIxed Salad<br>with French or Japanese Style Dressing | ¥2,500 |
| Assorted Cheeses | ¥3,400 |

## 前菜

| | |
|---|---|
| スモークサーモン | ¥3,400 |
| コンビネーションサラダ<br>フレンチドレッシング または 和風ドレッシング | ¥2,500 |
| チーズの盛り合わせ | ¥3,400 |

## LIGHT MEAL

| | |
|---|---|
| Grilled Rice Ball | ¥3,300 |
| Hotel’s Special Beef Curry with Steamed Rice<br>Served with Salad | ¥4,000 |

## 軽食

| | |
|---|---|
| 焼きおにぎり | ¥3,300 |
| ホテル特製ビーフカレー<br>サラダ付き | ¥4,000 |

## DESSERT

| | |
|---|---|
| Assorted Fruit | ¥5,000 |

## デザート

| | |
|---|---|
| フルーツ盛り合わせ | ¥5,000 |

＊ All prices are inclusive of tax, with a service charge added separately.
＊ We regret that we are unable to accommodate modifications to ingredients or cooking methods.

※ 記載の料金には、消費税が含まれております。別途サービス料を頂戴いたします。
※ 誠に恐れ入りますが、メニューの食材・調理方法等のご変更はお受けいたしかねます。

数量限定

# DELIGHTFUL BREAKFAST

## “Pier-nic”（ピアニック）のご案内

インターコンチネンタル横浜 Pier 8 では、ホテルメイドのお食事を
ピクニックのような感覚でお楽しみいただけるご朝食「Pier-nic」（ピアニック）をご用意しております。
横浜港を望むルーフトップやお部屋で、ゆっくりとお過ごしいただけます。

## ¥5,500






ご利用時間：8:00 ～ 13:00

ご利用方法：
客室内電話の「インルームダイニング」ボタンよりご予約 * ください。ご希望の時間にお部屋へお届けいたします。
「Rooftop 1859」（屋上階）または、お部屋にてお召し上がりいただけます。
* ご予約は、ご利用の前日 22:00 まで承ります。

メニュー：メインプレート、サイドディッシュ、温かいお飲物より、それぞれ 1 品お選びください。

メインプレート：クロワッサンサンドウィッチ／しらすとほうれん草のキッシュ／カラフルベジタブルサンドウィッチ／コンビーフハッシュブラウン／フルーツワッフルサンドウィッチ／具だくさんのスープとパン

サイドディッシュ：エンジョイパフェ（フルーツヨーグルト／シリアル）／フレッシュフルーツ盛り合わせ／アップルジュース（250ml）

温かいお飲物：コーヒー／カフェオレ／紅茶（イングリッシュブレックファスト、アールグレイ、ダージリン または フルーツティー）／ハーブティー（モロカンミント または カモミール）／緑茶

記載料金には消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を頂戴いたします。
数量限定にてご用意しております。写真はイメージです。