



Ocean Terrace Intercontinental Yokohama Grand メニュー

<https://speisekarte.menu/>

1-1-1 Minato-Mirai Yokohama Grand Intercontinental Hotel 1F, Nishi-ku, Yokohama-shi, Japan

+18435774522, +81452232678, +81452232141, +8145223236 -

<https://www.charlestonplace.com/>



こちらにはNishi-ku, Yokohama-shiのOcean Terrace Intercontinental Yokohama Grandの[メニュー](#)があります。現在**128**種類の料理、料理、メニュー、メニューと飲み物がメニューに、メニューに、メニューに掲載されています。このニューヨークのダイナーを意識したレストランでは、全日制のビュッフェダイニング体験を提供しており、dinersに世界各国の50以上の料理のユニークな選択肢があります。ゲストは、スタート、メインコース、デザートを楽しみながら、ガラスの壁越しに横浜港の美しい景色を眺めることができます。現代的な白と黒のインテリアは、レストランのスタイリッシュな雰囲気を引き立て、本当に国際的な料理体験を求める人々に人気の選択肢となっています。.

Ocean Terrace Intercontinental Yokohama

メニュー

コーヒー

コーヒー

Cold

SHĒNG ハム

メイン

ピッツアマルグリータ

Appetizers (Hot)

ムール BÈI の BÁI ワイン ZHĒNG し

魚料理

本日のユ・リヤオ・リ

主菜

ベンリーパスタ

握り

イエカイ

温前菜

ミネストローネ

メニュー例

パン GÈ ZHŌNG

トッピング

モルタデッラ

酢物

ローストビーフ

スタンダード

クラムチャウダー

冷製料理

シーフードマリネ

デザートセット

ZÌ JIĀ ZHÌ アイスクリーム

ワンプレートサービス

XIĀ YÍ アワビ ZHÍ BĂN SHĀO きと YĪNG HĀI LĀO のリゾット TIĀN え

Party 4

XĪN XIĀN YĒ CÀI のバニヤカウダ

Tajine / Risotto / Pasta

BĒN RÌ のパスタ LIÀO LÍ

このような種類の料理が
提供されています

ピザ

Course Meal A

漬け込まれたマスター ドグリーン

未分類

ティラミス



Ocean Terrace Intercontinental Yokohama

メニュー

ランチブッフェ

ブッフェ コーヒー FÙ き

ブッフェ ジュース、コーヒー FÙ き

Scoperta

ロメインレタスのサラダ SHĒNG ハム TIĀN
えペコリーノチーズ FĒNG WÈI

モンテビアンコ アマレットソース

Scopertaのオプション

A) CHŪN のソテー SÈ 々な BÈI LÈI のソース

B) ハーブでマリネした Zǐ YÁNG のグリルポテトピューレとローズマリー FĒNG WÈI のソース TIĀN え

レストランのカテゴリ

ベジタリアン

デザート

イタリア語

デザート

デザート GÈ ZHŌNG

デザートの SHÈNG り HÉ わせ

ヴァニラアイスクリームとエスプレッソ アッフォガード

リッコタチーズのタルトヴァニラ FĒNG WÈI のジェラート TIĀN え

メインステーション

YÚ JIÈ と YĚ CÀI の BIÀN わり YÍ YÁNG げ

YÁN XUĀN された GUÓ CHĀN NIÚ の GŪ FÙ きリブースのグリル

GÈ DE より QÜ り JÌ せた YÚ JIÈ の ZHÍ BĀN SHĀO き

ZÌ JIĀ ZHÌ スモークサーモンカッティング

メインディッシュ

カナダ CHĀN HUÓ オマール HĀI LĀO のソテー フレッシュトマトソースバジル FĒNG WÈI

ロースターで SHĀO き SHÀNG げる RUÒ JĪ の WÁN SHĀO き サラダ TIĀN え

やまと TÚN ロース RÒU のグリル

GŪ FÙ き Zǐ YÁNG のローストローズマリー FĒNG WÈI ポテトピューレ TIĀN え

GUÓ CHĀN NIÚ ロースのグリル ルーコラと パルメザンチーズ TIĀN え

La Vela

ローマ FĒNG QIÁN CÀI ZHŌNG SHÈNG り HÉ わせ

パスタリングイネ QIĀN LÌ と チェリートマトのソース

XIĀN YÚ のピカタ CÀI YUÁN FĒNG

サルティンボッカローマ FĒNG

マラデボアのエクレア、バニラジェラート TIĀN え

Felice

くぬぎ ZŪN の SHÙN JIĀN スモークサーモークリームとルーコラペースト TIĀN え

イカ MÒ のスパゲッティムール BÈI と KŌNG DÒU ソースペコリーノチーズ FĒNG WÈI

ZHĒN DIĀO のソテー YÍNG HĀI LĀO のリソット TIĀN え



Ocean Terrace Intercontinental Yokohama

メニュー

NIÚ フィレ RÒU のグリルスカモルツア
TIĀN え CHÌ ワインとピンクペッパーソース

グリオットのタルト ピスタチオジェラート
TIĀN え

前菜

クラブケーキ

スモークサーモントラウト

パルマ CHĀN SHĒNG ハムとルーコラ

XIĀN YÚ のカルパッチョ ポッタルガ TIĀN
え

お QUÀN めアンティパスト SHÈNG り HÉ
わせ

イタリア CHĀN チーズ SHÈNG HÉ せ

ディナーメニュー

ミックスサラダ18ヶ YUÈ SHÚ CHÉNG パル
マ CHĀN SHĒNG ハム TIĀN え

トマトとモッツァレッラチーズのサラダ

XIĀN YÚ のカルパッチョ ポッタルガソース

ZÌ JIĀ ZHÌ スパゲッティ YĪNG HĀI LĀO の
ペペロンチーノ

NIÚ ロースのグリルポテトフライ TIĀN え

クレームブリュレ

スープ・パスタ・ピッツ ア

ZÌ JIĀ ZHÌ スパゲッティ HĀI の XÌNG と
SHĀN の XÌNG のソース

ZÌ JIĀ ZHÌ スパゲッティタラバ XIÈ のトマト
ソース

ZÌ JIĀ ZHÌ スパゲッティのカルボナーラ

リコッタチーズとほうれん CĀO のニヨッキ
トマトクリームソース

4ZHŌNG のチーズのピツツア
ピツツアピスマルク

ピツツアピアンケッティ

ブッフェボード

NÁN MÌ CHĀN キヌアと XĪN XIĀN YĚ CÀI
を SHÌ った RÓNG YĀNG MĀN DIĀN ビュ
ーティーサラダ

GĀN みたっぷりフルーツトマトとリコッタ
チーズのコンビネーション

SHÙ ZHŌNG の RÓNG とパプリカのさっぱ
りサワーマリネ ローズマリーの XIĀNG り

HĀI の XÌNG とシトラスフルーツの SUĀN
WÈI の XIÀO いたセビーチェ

スモークサーモンのサラダ SHÌ LÌ て
SHUĀNG やかなフレンチドレッシングで

XÚN の BÁI YÚ と YĪNG エビの XĪN GĀN
JUÉ フリットサラダ タンポポ CHÁ の GĀN
SUĀN っぱいソース

NÁN イタリア DÌNG FĀN の WÈI タコとポ
テトとオリーブのマリネ

RÓU らかく ZHŪ SHÀNG げた NIÚ タンの
LĚNG ZHÌ ハーブを XIÀO かせたアイオリソ
ース

シェフの XUĀN んだ SHĒNG ハム・サラミ
3ZHŌNG SHÈNG り HÉ わせ

パニーニ ブルスケッタコーナー YÀNG 々な
JÙ CÁI からお HĀO みの WÈI をセレクト
おすすめチーズプレート3ZHŌNG

ウェットエイジング NIÚ の GŪ FÙ きりプロ
ースのグリル3YÌ NIÁN QIÁN の HĀI SHUĬ
が JIÉ JÍNG HUÀ したミネラル LÍ FÙ なヒ
マラヤ YÁN YÁN を TIĀN えて



Ocean Terrace Intercontinental Yokohama

メニュー

パルマ CHĂN SHĒNG ハムを JUÀN いた
XÚN のアスパラガスのソテー

JÙ がたっぷり RÙ った YĚ CÀI のスープ バ
ジルのペースト TIĀN え

YÚ JIÈ の JIÉ まったくチーズ RÙ リロールピ
ザアメリカンスタイル

SÈ 々な YÚ JIÈ と XÚN YĚ CÀI のフリット
シェフこだわりの YÀO WÈI GÈ ZHÖNG

JÌ JIÉ の BÈI を LÈ しむ YĪ PÍN ガーリック
バターとパン FĒN SHĀO き ブルギニヨン
FĒNG

YÚ JIÈ の ZHÌ WÈI Yì れる イタリア FĒNG
の HĀI XIĀN GUŌ LIÀO LÍ カチュッコ

レストラン MÙ YÙ の DÀ GUŌ LIÀO LÍ ア
ンダルシア FĒNG パエリア

シェフがお JIÀN めする BĒN RÌ のスペシャ
ル・フィッシュプレート

JÍ もも RÒU の XIĀNG ばしいグリル ピリッ
と XÍN いバスク CHĂN トウガラシ FĒNG
WÈI

JÌ JIÉ の SÙ CÁI を SHĒNG かした RÌ TÌ わ
りの QÌ まぐれパスタ

BĒN CHĀNG のレシピで ZUÒ る JUÉ PÍN
カリーとこだわりのナン

シェフのこだわり WĒN YĚ CÀI 2ZHÖNG の
バリエーション

カポチャと JÍ RÒU のサラダ

YÁN トマトのグラス ペペロナータ TIĀN え
XÚN の YĚ CÀI のロースト ベーコンドレッ
シング

サラミ

LIÁN CĀNG ハムのブルスケッタ

SHĀO とポテトのマリネ

チーズ3ZHÖNG

JÙ だくさんのスープピストゥー バジルペー
スト

ハーブとチーズのパンツェロッティ YÁNG
げビザ

DIÉ のムニエル トマトのビネガーソース

YÚ JIÈ と YĚ CÀI のアクアパッツァ

アンダルシア FĒNG パエリア

JÍ RÒU のパン FĒN SHĀO き キャトルエビ
ス FĒNG WÈI

カレー

WĒN YĚ CÀI

シェフズセレクト 3ZHÖNG のスマールアペ
タイザー

LUĀN とベーコンのリヨン FĒNG グラスサ
ラダ

チャイニーズアペタイザー

BĒI HĀI DÀO CHĂN インカのめざめロース
ト YÍNG WŪ ZÉI と GÒNG に

BĒN RÌ の XIĀN YÚ のカルバッチョ コラト
ウーラディアリーチ

YÚ JIÈ のテリーヌ

SHĀO と YĚ CÀI、 シェーブルチーズのサラ
ダ

YÚ JIÈ の XŪN ZHÌ アボカドソース

サラメミスト ルーコラとパニス TIĀN え

NIÚ タンの LĒNG ZHÌ ラビゴットソース
クラブケーキ パプリカソース

YÚ JIÈ と CHŪN YĚ CÀI のパスタパッケリ

ICYGスタイル TÈ ZHÌ ブイヤベース

HĀI LĀO と YĚ CÀI のスチーム

やまゆりポークのスパイス SHĀO き ピスタ
チオ FĒNG WÈI

XÌN XUÁN どりと YĚ CÀI のグリル



Ocean Terrace Intercontinental Yokohama

メニュー

クリビヤックサーモントマトソース

デザート GÈ ZHŌNG など

Ocean Terrace Intercontinental Yokohama Grand

1-1-1 Minato-Mirai Yokohama
Grand Intercontinental Hotel 1F,
Nishi-ku, Yokohama-shi, Japan

で作られました Menu

営業時間:

月曜日 17:00-22:30
火曜日 17:00-22:30
水曜日 17:00-22:30
木曜日 17:00-22:30
金曜日 17:00-22:30
土曜日 17:00-22:30
日曜日 17:00-22:30

