



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2024年4月22日

報道関係者各位

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

福岡の豊かな大地が育んだ希少な最古のブランド牛と厳選されたご当地食材でアレンジした特別コースが登場  
**福岡県・博多和牛を楽しむ鉄板焼ランチ & ディナーコース**

期間: 2024年6月1日(土)~8月31日(土)まで 場所: 鉄板焼 匠



「森本牧場」より直送の筑穂牛と旬の食材を使ったランチ & ディナーコースが登場

目の前で繰り上げられる臨場感あふれる職人の技を楽しむ

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(所在地:東京都港区海岸1丁目16番2号、総支配人:宮田 宏之)では、鉄板焼 匠にて、自然豊かな福岡の恵みを受け育てられた「博多和牛」と、料理長馬原の出身地である福岡県東部・京築(けいちく)地域の食材をふんだんにアレンジしたスペシャルランチ & ディナーコースを期間限定で提供いたします。

博多和牛は、福岡県内の和牛生産者が一丸となって、「安心・安全で美味しい牛肉を消費者に届けたい」という想いから生まれたブランド和牛です。数ある博多和牛の中でも自然豊かな旧筑穂町で育てられている福岡県最古のブランド黒毛和牛「筑穂牛」を肥育農家「森本牧場」より直送で提供いたします。極上な旨みと肉全体に散りばめられたキメの細かな霜降りが特徴の筑穂牛は、口に入れた瞬間にジューシーな肉汁が溢れ、その肪のほのかな甘みと豊潤な香りが広がり、芳醇なコクがありながらもしつこくなく、上品でまろやかな味わいと口の中でとろける食感をお楽しみいただけます。

本フェアは、筑穂牛のロースや料理長馬原の出身地でもある福岡県東部・京築(けいちく)地域の食材をはじめ、福岡の恵みを思う存分にお楽しみいただけるコースをご用意いたしました。トルティーヤは、京築・みやこ町で捕れた新鮮なイノシシ100%を使用したパテとプチプチとした食感と柔らかい酸味が魅力の豊前産フィンガーライムを包み、サイドに添えた豊前市産いちじく「とよみつひめ」を使ったソースと、風味豊かな求菩提(くぼて)漬けを使用したタルタルソースにより、様々な味の変化をご堪能いただける一品です。ランチタイムのお魚料理には、豊前宇島漁港の「あかもく」を使った出汁香るスズキのグリルを、ディナータイムでは、活アワビのグリルとともに行橋市 簗島漁港より新鮮なハモを天ぶらスタイルでお届けいたします。また、オムライスのチキンライスには、料理長馬原の出身、京築・苅田町産のお米「ゆめつくし」と福岡市元岡産のフレッシュ完熟トマトを100%使用した濃厚なケチャップ、サクとした歯切れの良さが特徴で噛むほどに旨味が増す「はかた地どり」を取り入れ、ふわふわの卵をのせて提供。シェフが卵の焼き加減に合わせた包み方をお一人ひとりに提案し、特別感を演出いたします。コースの最後に提供する至福のデザートタイムには、ふかふかのソファを配するラグジュアリーなラウンジにお席を移動し、パナラ香るスイーツ醬油を添えた福岡県産のあまおうのアイスクリームをお楽しみいただけます。

鉄板焼 匠にて、職人の技でお届けする生産者の熱意と愛情あふれる食材の数々をアレンジしたスペシャルコースをぜひご賞味ください。

<概要>

- 【提供期間】2024年6月1日(土)~8月31日(土)まで
- 【場所】鉄板焼 匠 / 1F
- 【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O.14:30)  
ディナー 17:30~22:00(コースL.O.20:00/アラカルトL.O.21:00)
- 【料金・メニュー】※税込み、サービス料別  
ランチ ¥19,800 / ディナー ¥35,200

【ご予約・お問い合わせ】0570-000222(ナビダイヤル)  
<https://www.interconti-tokyo.com/takumi/plan/takumi-fukuoka-2024.html>

後援 福岡県農林水産物ブランド化推進協議会  
協力 福岡県豊前市・行橋市・みやこ町・苅田町



筑穂牛をご堪能いただける  
スペシャルコースをお届け

本リリースに関するお問い合わせ先 ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 広報担当: 白石、山崎、チェンバレン  
Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: [pr@interconti-tokyo.com](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

## 筑穂牛ランチコース ¥19,800

- ・ファーストディッシュ匠スタイル 焼きトマト
- ・福岡・みやこ町産ジビエを使った京築(けいちく)の恵みトルティーヤスタイル
- ・福岡県産スズキのグリル豊前市宇島漁港あかもくソース
- ・本日の焼き野菜
- ・森本牧場より福岡県産博多和牛(筑穂牛)ロース 80g
- ・はかた地どり福岡市西区元岡ケチャップを使ったふわふわミニオムライス ~炊き立て福岡・苅田町産「ゆめつくし」使用~
- ~お席を移動~
- ・「アトリエ・デセール」よりパティシエ特製のデザート
- ・あまおうアイスクリームと季節のフルーツ~福岡県産スイーツ醤油を添えて~プティガトーワゴン
- ・コーヒー または 紅茶

## 筑穂牛ディナーコース ¥35,200

- ・ファーストディッシュ匠スタイル 焼きトマト
- ・福岡・みやこ町産ジビエを使った京築(けいちく)の恵みトルティーヤスタイル
- ・活アワビのグリルと行橋市箕島産ハモの天ぷら~豊前市宇島あかもくソース~
- ・本日の焼き野菜
- ・森本牧場より福岡県産博多和牛(筑穂牛)ロース 100g
- ・はかた地どり福岡市西区元岡ケチャップを使ったふわふわミニオムライス ~炊き立て福岡・苅田町産「ゆめつくし」使用~
- ~お席を移動~
- ・「アトリエ・デセール」よりパティシエ特製のデザート
- ・あまおうアイスクリームと季節のフルーツ~福岡県産スイーツ醤油を添えて~
- ・コーヒー または 紅茶



京築・みやこ町で捕れた新鮮なイノシシ100%と相性の良いイチジクソースを合わせたトルティーヤ



料理長馬原こだわりのご当地食材をふんだんに取り入れたオムライス



豊前宇島漁港の「あかもく」を使った出汁香るアワビのグリルとハモの天ぷら(ディナー)

### <鉄板焼 匠 料理長 馬原雄一 プロフィール>

福岡県出身。1998年より神戸ベイシセラトンホテル&タワーズ、パンパシフィックホテル横浜(現 横浜ベイホテル東急)、コンラッドホテル東京、シャングリ・ラ ホテル東京など外資系ホテルで調理の経験を重ね、また2003年から2年間は在ロシア・サンクトペテルブルク日本国総領事館公邸料理人として、小泉純一郎、鳩山由紀夫元総理や国内外の著名人の宴席を担当した。2012年ホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社、2018年9月「鉄板焼 匠」料理長に就任。在外公館の公邸料理人として、また外資系ホテルで経験を積んできたことから、調理の技術のみならず語学も堪能。鉄板焼は日本の四季を感じさせながらも、外国のお客様にも喜ばれるよう、各国料理のテイストを加えたコース仕立てにしている。また季節ごとに最も適した食材を取り入れられるよう、仕入れ業者や各産地からの情報に常にアンテナを張っている。



鉄板焼 匠 料理長 馬原雄一

### <「鉄板焼 匠」について>

ヘルシー(健康)、ビューティ(美しさ)、フレッシュ(新鮮)をもとにオリーブオイルで調理するヘルシーな鉄板焼レストランです。世界のVIPをおもてなしてきた経験と技を具えた料理長 馬原雄一が特選した食材をアレンジした鉄板焼をお届けします。定期的開催する産地限定和牛フェアのスペシャルコースをはじめ、神戸牛やバリエーション豊富なオプションメニューからお選びいただけます。食後のデザートは、アトリエ・デセール(デザート工房)からパティシエ特製のデザートをラウンジエリアでごゆっくりとお楽しみいただけます。記念日、接待、会食など様々なシーンに合わせて個室をご利用いただけます。席数:一般席10席、個室(2室)各5席

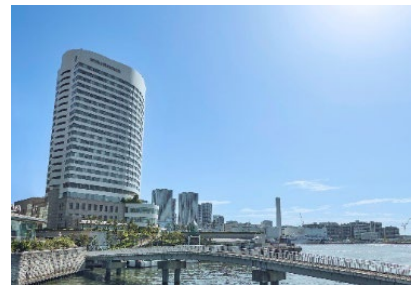


鉄板焼 匠 内観

### <ホテル概要>

世界初にして最大の国際的な高級ホテルブランドであり、世界で最もエキサイティングな地域に200以上のホテルを展開するインターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツに属する当ホテルは、豊かな歴史・伝統と、日本の精神と文化の調和が織りなすアイコンックなラグジュアリーウォーターフロントホテルです。

寛ぎを追求した客室からは、夜のライトアップが美しいレインボーブリッジをはじめとする東京湾を見渡せるベイビュー、又はリトルマンハッタンと称されるビル群と豊かに流れる隅田川を臨むリバービューの景観をお楽しみいただけます。個性豊かな7つのレストラン、ラウンジ&バー、東京ベイを臨む宴会場、フィットネスルームなどを有し、様々な目的に合わせてご利用いただけます。また、都心のビジネスエリアや銀座などのショッピングゾーン、歴史ある増上寺や浜離宮庭園、東京のシンボル「東京タワー」などの観光地、東京国際空港(羽田空港)へ好アクセスの立地にあります。 <https://www.interconti-tokyo.com/>



ホテル外観

### インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾーツについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツは、75年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力をご体験いただける旅をご提供しています。

インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。また、インターコンチネンタル® アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタル®を通して、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。詳細は、ブランド公式サイト [www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com) その他SNSサイト [www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](https://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。