報道関係者各位

2026年11月25日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

神戸牛と松阪牛の食べ比べと、旬の海鮮を贅沢に味わえるランチ＆ディナーコースの提供をスタート

# 新春を華やかに彩る、二大ブランド和牛食べ比べコースが登場

**期間：2027年1月4日（月）～2月28日（日）まで　場所：鉄板焼 匠**



二大ブランド和牛、神戸牛と松阪牛の食べ比べを楽しめるコースが期間限定で登場

**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、新たな一年の幕開けを華やかに彩る、二大ブランド和牛「神戸牛」と「松阪牛」の食べ比べを楽しめるランチ＆ディナーコースを期間限定で提供いたします。**

本コースでは、日本を代表する二大ブランド和牛の贅沢な食べ比べをメインに、旬の海の幸を組み合わせた、新春にふさわしい華やかなメニューをご用意しました。きめ細やかな肉質と豊かな旨みを持つ神戸牛、とろけるような食感と上品な香りが魅力の松阪牛を目の前で丁寧に焼き上げ、それぞれの個性豊かな味わいをご堪能いただけます。

ランチには料理長が厳選した旬の鮮魚のグリルを、ディナーにはお祝いの席にもふさわしい活伊勢海老のグリルをラインナップ。伊勢あおさを使用した出汁香るソースが海の幸の旨みを引き立て、コースに彩りを添えます。さらに、食後にはパティシエが手掛けるデザートをご用意し、コースの最後まで優雅なひとときをお楽しみいただけます。

新年のお祝いや大切な方とのお食事など、特別なひとときにふさわしい期間限定コースで、華やかな一年の始まりをお楽しみください。

----------＜概　要＞----------

【期間】2027年1月4日（月）～2月28日（日）まで
【場所】鉄板焼 匠／1F
【時間】ランチ　11:30～15:00（L.O.14:30）
　　ディナー　17:30～22:00（L.O.20:00）
【料金】＊税金込み、サービス料15%別
　　ランチ　￥20,900
　　ディナー　￥37,500
【お問い合わせ・ご予約】 03-5404-2222（代表）
https://www.interconti-tokyo.com/takumi/plan/takumi-brand-wagyu_2026.html

**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、鷹見、山崎、チェンバレン
Tel：03-5404-3913 / Fax：03-5404-3919 / Email：pr@interconti-tokyo.com

［添付資料］ メニュー内容、料理長・店舗紹介、ホテル概要、インターコンチネンタル ホテルズ＆リゾーツについて

［メニュー内容］　＊税金込み、サービス料15%別

**神戸牛と松阪牛食べ比べ　旬の鮮魚ランチコース　　￥20,900**
・ファーストディッシュ 焼きトマト 匠スタイル
・鮮魚のグリル お出汁香る伊勢あおさのソース
・本日の焼き野菜
・神戸牛ロース40gと松阪牛ロース40gの食べ比べ
～付けジュレでお召し上がりいただきます～
・匠特製ガーリックライス
・味噌汁と香の物
・アイスクリームとプティガトーワゴン
・コーヒー または 紅茶


認証された神戸牛と松阪牛

**神戸牛と松阪牛食べ比べ　活伊勢海老のグリルディナーコース　　￥37,500**
・ファーストディッシュ 焼きトマト 匠スタイル
・季節のフレッシュサラダ
・活伊勢海老のグリル お出汁香る伊勢あおさソース
・本日の焼き野菜
・神戸牛ロース40gと松阪牛ロース40gの食べ比べ
～付けジュレでお召し上がりいただきます～
・匠特製 ガーリックライス
・味噌汁と香の物
・パティシエ特製デザート
・コーヒー または 紅茶


ディナーコースには伊勢海老をラインナップ（イメージ）

**＜鉄板焼 匠 料理長 馬原雄一　プロフィール＞**

福岡県出身。1998年より神戸ベイシェラトンホテル&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、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鉄板焼。「特選食材」「匠の技」「おいしい」が競演する、世界のVIP をおもてなししてきた経験と技を具えた料理長 馬原雄一によるヘルシーな鉄板焼をお楽しみいただけます。2024年10月に「World Luxury Awards 2024」において世界最高位を含む3つの賞を受賞。
席数：一般席10席、個室（2室）各5席


鉄板焼 匠

---

**＜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240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ニ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、世界70カ国以上に242軒、77,027室を擁する、世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946年、パンアメリカン航空の創立者であるファン・トリッペにより誕生して以来、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じてきました。「魅惑的な世界への扉を開く」ブランドとして、インターコンチネンタルは、現代のラグジュアリートラベラーにふさわしい新しい旅の体験を提案しています。自由さと心地よさを大切にしながらも、心を満たす文化的な体験をお届けし、親しみを感じられる上質なラグジュアリーというブランドの伝統を受け継いでいます。ブランドについての詳細は、ブランド公式サイトwww.intercontinental.com　公式SNSアカウントwww.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental　をご覧ください。