



報道関係者各位

冬の味覚、タラバ蟹を贅沢に使った蟹尽くしの料理と黒毛和牛を堪能するコースを提供開始

匠 タラバ蟹 & 黒毛和牛コース

期間: 2021年2月28日(日)まで 場所: 鉄板焼 匠



タラバ蟹のグリルは「北海道産山わさびソース」、「自家製ポン酢」、「蟹みそディップ」の3種のソースで楽しめる

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:山田 弘之)では、鉄板焼 匠にて、冬の味覚、タラバ蟹を贅沢に使ったコースを2月28日まで提供いたします。

今年の冬は、冬の味覚のタラバ蟹をグリルスタイルで提供するコースをスタートいたしました。メインディッシュにタラバ蟹のグリルをご用意し、「北海道産山わさびソース」、「自家製ポン酢」、「蟹みそディップ」の3種のソースでお召し上がりいただきます。グリルすることにより旨味が凝縮され、蟹の甘みと口の中でとろける食感をお楽しみいただけます。また、蒸し焼きにしたタラバ蟹を濃厚な豆乳でおぼろ豆腐風にアレンジし、ふんわり優しい食感と味わいの一品に仕上げました。さらに、黒毛和牛のロースまたはフィレもご用意。コースの最後は、北海道産「ゆめぴりか」にタラバ蟹をあわせた炒めご飯で締めくくります。

今年の冬は鉄板焼 匠で、冬限定の蟹尽くしのコースを思う存分ご堪能ください。

< 概要 >**【店名】** 鉄板焼 匠 / 1F**【提供期間】** 2021年2月28日(日)まで**【営業時間】** ランチ 11:30~15:00(L.O.14:30) / ディナー 17:30~21:30(L.O.21:00)

※当面の間、短縮営業となっておりますのでホームページにてご確認ください。

www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html**【料金・メニュー】** ※サービス料、税金別**匠 タラバ蟹と黒毛和牛コース 平日¥23,000 / 土日祝¥24,000**

- ・ファーストディッシュ「焼きトマト」
- ・タラバ蟹のヴァプール おぼろ豆腐風の淡雪仕立て
- ・タラバ蟹のグリル 3種のソースをお好みで
- ・本日の焼き野菜
- ・料理長特選黒毛和牛ロース100g 又は和牛フィレ80g
~付けジュレでお召し上がりいただきます~
- ・特製 タラバ蟹生姜の炒めご飯と味噌汁・香の物
- ・隣接するラウンジにて「アトリエ・デセル」よりパティシエ特製デザート
- ・コーヒー または 紅茶



鉄板の上で蒸し焼きにして提供

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通) www.interconti-tokyo.com/restaurant/takumi/plan/takumi-crab.html

[添付資料] 店舗紹介、新型コロナウイルス感染症の取り組みについて、インターコンチネンタル ホテルズ & リゾーツについて

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 / 松山 / 陳

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

<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。

席数:一般席10席、個室(2室)各5席



鉄板焼 匠 内観

【新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組みについて】

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイでは、今般の新型コロナウイルスの感染拡大の状況を受けて、お客様及び従業員の健康と安全に配慮した感染予防策を以下の通り行っております。

1. 従業員の対応

- ・スタッフの健康と衛生面の管理を徹底しております。(入社前の検温と記録)発熱などの体調不良の場合(本人、家族)は、自宅待機とノロウイルス検便検査を実施しております。また、体調不良者発生時の迅速な通報、社内連絡体制を確立しています。
- ・スタッフが入館する際、両手のアルコール消毒を行います。
- ・お客様及びスタッフの健康と安全ならびに公衆衛生を考慮し、接客スタッフと調理スタッフを含む全スタッフがマスクを着用しております。
- ・スタッフの手洗い、うがい、消毒、咳エチケットを励行しております。

2. お客様への対応

- ・施設入口、レストラン入口および宴会場入口にアルコール自動消毒器を設置し、入場前に手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。
- ・館内にある全てのトイレにハンドソープとアルコール消毒液を設置し、手洗い消毒にご協力をお願いしております。
- ・入館の際、全てのお客様に体温測定、マスクの着用のご協力をお願いしております。

3. 施設の対応

1. 消毒関連

- ・施設入口、フロント受付台、エレベーター乗降口等、館内各所にアルコール自動消毒器等を設置しております。
- ・食器類(お皿、グラス)やカトラリーの高温洗浄(80度以上)、および食器用トレイの除菌洗浄をしております。
- ・テーブルはアルコール消毒液によるふきとりをしております。
- ・館内の各ドアノブ、エレベーターの押しボタン、エスカレーターベルト等を定期的に除菌しております。
- ・客室の各ドア、引き出し取手、TVスイッチ、テーブル等の除菌をしております。
- ・ベルスタッフ、インルームダイニングスタッフおよび客室担当者は小型アルコールスプレーを携帯し、消毒体制をとっております。
- ・全サービススタッフおよび調理スタッフは30分ごとに手洗い、消毒を実施しております。

2. 感染予防

- ・感染予防のため、プuffスタイルの場合は、ビニール手袋とマスクの着用をお願いをしております。

3. 「3密」(密接・密集・密閉)回避のための施策

- ・レストランのテーブルは間隔を空けてご案内をしております。
- ・入口の扉を開けて定期的に会場内の換気をしております。
- ・受付時の混雑を回避するために、時間差での予約・受付をさせていただいております。

4. 行政機関との連携

- ・予約時にお客様のお名前、連絡先をお伺いしております。万が一、感染や濃厚接触歴が確認された場合、当ホテルへのご連絡および、行政機関等による調査にご協力いただきます。また、当ホテルからも行政機関に連絡し、連携対応を図ります。
- ・衛生管理業務については、専任の衛生担当部長を置き、常時、みなと保健所や東京都医務局等と、情報交換を密にし、感染予防を図っております。

インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾートについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾートは、70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体験できる旅を提供。いずれのホテルでも、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いただけます。インターコンチネンタルは、さりげない心遣いが感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通した、グローバルで洗練された旅を実現します。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいご滞在をご満喫いただけます。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、大切なお客様に特別なサービスをお届けします。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものとなるよう、ほかでは味わえない特別な体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

更なる詳細はウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: www.intercontinental.com

IHGグローバルサイト: www.ihg.com

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: www.anaihghotels.co.jp