



熊本の豊かな大地が育んだ希少な和牛を「食べて応援」できる
熊本県畜産共進会で金賞を受賞した「くまもとあか牛」を堪能できるフェアを開催

期間: 2021年6月16日(水)~8月31日(火)まで 場所: 鉄板焼 匠



熊本県畜産共進会で金賞を受賞した「くまもとあか牛」を堪能できるフェアを開催

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、金賞を受賞した希少なあか毛和牛と熊本の恵みを味わえる、特別ランチ&ディナーコースを期間限定で提供いたします。

くまもとあか牛は、熊本で生まれ、阿蘇の豊かな大地と水で育まれた和牛です。赤身のコクのある味わいとヘルシーさを兼ね備え、牛肉らしい味や香りに富むという特性を有すると認められ、地理的表示(GI)保護制度に登録されている褐毛和種です。今回はその中でも熊本県畜産共進会にて金賞を受賞した特別なお肉をご用意いたしました。

本フェアは、震災復興・地域支援を目的に熊本県を立会人として熊本県畜産農業組合連合会、慶應義塾大学メディアデザイン研究科 地域みらいプロジェクト、肥後銀行の産官学金体制でスタートした「くまもとあか牛プロジェクト」と連携して開催いたします。あか牛の他にも、料理長の馬原が熊本県産のデコボンや天草大王の球磨焼酎など、熊本県の恵みを使用してアレンジしたお料理を揃えました。

鉄板焼 匠で、熊本の産地を「食べて応援」できるこの機会に、くまもとあか牛をぜひご賞味ください。

<概要>

【店名】 鉄板焼 匠 / 1F

【提供期間】 6月16日(水)~8月31日(火)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】 ※税込み、サービス料別

くまもとあか牛ランチコース

平日 ¥11,000 / 土日祝 ¥12,100

- ・匠 ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ
- ・活 帆立貝のグリル 熊本産でこぼんのソース または 天草大王の球磨焼酎のマリネ からし蓮根を添えて(+ ¥1,100)
- ・本日の焼き野菜
- ・熊本県畜産共進会 金賞受賞牛
"くまもとあか牛" ロース50gと黒毛和牛ロース50gの食べ比べ
- ・北海道産白米「ゆめぴりか」と味噌汁と香の物 または 熊本高菜の炒めご飯(+ ¥660で変更可)
- ・隣接するラウンジにて「アトリエ・デセール」よりパティシエ特製 アイスクリームとプティガトーフゴン
- ・コーヒー または 紅茶

くまもとあか牛ディナーコース

平日 ¥22,000 / 土日祝 ¥23,100

- ・匠 ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ
- ・天草大王の球磨焼酎のマリネ からし蓮根を添えて
- ・活 伊勢海老(半身)のグリル 熊本産デコボンのソース
- ・本日の焼き野菜
- ・熊本県畜産共進会 金賞受賞牛
"くまもとあか牛" ロース100g
- ・熊本高菜の炒めご飯と味噌汁と香の物
- ・隣接するラウンジにて「アトリエ・デセール」よりパティシエ特製デザート
- ・コーヒー または 紅茶

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

【協力】くまもとあか牛プロジェクト

(熊本県畜産農業協同組合連合会、慶應義塾大学大学院メディアデザイン研究科 地域みらいプロジェクト、肥後銀行)

【協賛】全日本あか毛和牛協会

【後援】熊本県牛肉消費拡大推進協議会

<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

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

【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）、および食器用トレー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、buff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けます。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て、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.anaihg.com