



熊本の豊かな大地が育んだ希少な褐色和種(あかげわしゅ)を鉄板焼で堪能する
希少なあか毛和牛と熊本の恵みを味わえる「くまもとあか牛」フェア
期間:2022年9月1日(木)~11月30日(水)まで 場所:鉄板焼 匠



ディナーコースでは「くまもとあか牛」を使ったクラシタ(肩ロース)の和風煮込みも提供



阿蘇の農畜産業と環境保全に関する
相互連携協定の締結式(*2)に出席した料理長の馬原



伊勢海老は熊本の食材を使ったソースを添えて提供

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、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、牛肉らしいうま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(あかげわしゅ)で、国内の和牛飼育数の約1.3%(*1)と希少な和牛として昭和19年に登録されました。

今回のフェアでは、ランチとディナーでくまもとあか牛のロースをお楽しみいただけます。また、くまもとあか牛の他に、熊本の名産品の揚げ豆腐「南関揚げ」、阿蘇郡西原村で作られている柚子胡椒や熊本を代表する歴史ある球磨焼酎など熊本の食材を料理長の馬原がアレンジし、熊本の恵みを満喫していただけるコースをご用意しました。

阿蘇の大自然で飼育された「くまもとあか牛」は、良質な栄養素がたくさん含まれている和牛であることが知られています。魅力あふれる「くまもとあか牛」をご堪能いただける貴重なこの機会にぜひご賞味ください。

*1について:国内の和牛飼育数の約1.3%は、熊本県畜産農業協同組合連合会のホームページからのデータとなります。

<概要>

【店名】 鉄板焼 匠 / 1F

【提供期間】 2022年9月1日(木)~11月30日(水)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 ¥13,200 / 土日祝 ¥14,300

- ・匠 ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ
- ・本日の鮮魚のグリル
球磨焼酎香るクリームソース 有明海苔を添えて
- ・本日の焼き野菜
- ・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
- ・特製高菜ご飯 または 特製ガーリックライス、味噌汁と香の物
- ・隣接するラウンジにて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 ¥25,300 / 土日祝 ¥26,400

- ・匠 ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ
- ・くまもとあか牛の「クラシタ」の和風煮込み
南阿蘇のバジル香る南関揚げと西原村の柚子胡椒添え
- ・活 伊勢海老のグリル
球磨焼酎香るクリームソース 有明海苔を添えて
- ・本日の焼き野菜
- ・くまもとあか牛ロース80g
- ・特製高菜ご飯 または 特製ガーリックライス、味噌汁と香の物
- ・隣接するラウンジにて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】 熊本県産牛肉消費拡大推進協議会

[添付資料] 締結式(*2)について、料理長・店舗紹介、問い合わせ先、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

<阿蘇の農畜産業と環境保全に関する相互連携協定の締結式について> 熊本県南阿蘇村と慶應義塾大学大学院メディアデザイン研究科、熊本県畜産農業協同組合連合会が、南阿蘇村に位置する大草原と共生してきた「くまもとあか牛」の産業支援を通じて、人や環境、社会に配慮した「*エシカル消費」に対応した産業の創出を目的とし、7月12日に相互連携協定を締結され、その活動に賛同すべく料理長の馬原が締結式に出席し、くまもとあか牛の魅力を視察・体験してまいりました。阿蘇の大自然で飼育された「くまもとあか牛」は、良質な栄養素がたくさん含まれている和牛であることが知られています。鉄板焼 匠では、その魅力あふれる「くまもとあか牛」を期間限定でお届けいたします。

*エシカル消費：地域の活性化や雇用なども含む、人や社会・環境に配慮した消費行動の事(消費者庁HPより)



阿蘇にある牛舎を視察した料理長の馬原

<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」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、鄭
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)、および食事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、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その他SNSサイトwww.facebook.com/intercontinental
www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。