



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

福岡県最古のブランド黒毛和牛「筑穂牛」フェア

期間：2023年3月1日(水)～5月31日(水)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



目の前で繰り広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、福岡県最古のブランド和牛「筑穂牛」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。

筑穂牛は、三郡山地の裾に広がる、自然豊かな旧筑穂町で育てられている福岡県に古くからあるブランド黒毛和牛です。この町が誇るブランド牛として4戸の肥育農家「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筑穂牛の特徴です。口に入れた瞬間に、ジューシーな肉汁が溢れ、脂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、筑穂牛のロースと馬原料理長出身地でもある福岡県の恵みを思う存分お楽しみいただけるコースをご用意いたしました。高たんぱくで栄養価が高いヘルシーなジビエのミニホットドッグを、風味豊かな求菩提(くぼて)漬けとともにお届けいたします。ディナーコースは、高級食材の活鮑のグリルとカナトフグの天ぷらを味わえ、さらに、お食事のメにはつややかな光沢ともちもちとした食感が特徴の「夢つくし」のお米を使い、熱々の出汁をかけて仕上げる「鯛味噌のお茶漬けスタイル」をご堪能いただけます。

鉄板焼 匠で、職人の技で丁寧に焼いた筑穂牛をぜひご賞味ください。

<概要>

【店名】 鉄板焼 匠 / 1F

【提供期間】 2023年3月1日(水)～5月31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。<https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>

【料金・メニュー】 ※税込み、サービス料別

筑穂牛ランチコース(WEB予約限定)

平日 ¥13,914 / 土日祝 ¥14,783

- ・グラスシャンパン(1名様につきグラス1杯)
- ・匠 ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ
- ・福岡県豊前産ジビエのミニホットドッグ 求菩提(くぼて)漬けとイチジクのアクセント
- ・本日の焼き野菜
- ・筑穂牛ロース80g 森本牧場より
- ・福岡県上毛町「夢つくし」と糸島鯛味噌のお茶漬け 匠スタイル 香の物を添えて
- ・お席を移動して、「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ワゴン
- ・コーヒー または 紅茶

筑穂牛ディナーコース(WEB予約限定)

平日 ¥21,740 / 土日祝 ¥22,609

- ・グラスシャンパン(1名様につきグラス1杯)
- ・匠 ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ
- ・福岡県豊前産ジビエのミニホットドッグ 求菩提(くぼて)漬けとイチジクのアクセント
- ・鮑のグリルと玄海灘産カナトフグの天ぷらをお出汁香る筍ソースで
- ・本日の焼き野菜
- ・筑穂牛ロース80g 森本牧場より
- ・福岡県上毛町「夢つくし」と糸島鯛味噌のお茶漬け 匠スタイル 香の物を添えて
- ・お席を移動して、「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ワゴン
- ・コーヒー または 紅茶

【ご予約・お問い合わせ】 0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/takumi/plan/takumi-chikuhogyu.html>

<鉄板焼 匠 料理長 馬原雄一 プロフィール>

福岡県出身。1998年より神戸ベイシエラトンホテル&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。

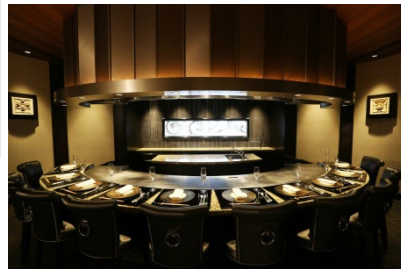


鉄板焼 匠 料理長 馬原雄一

<「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、鄭、小峰

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

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 その他SNSサイト www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。

【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。