



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2023年8月10日

報道関係者各位

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

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: 2023年9月1日(金)~11月30日(木)まで

場所: 鉄板焼 匠



コースでは「くまもとあか牛」のロースの他、あか牛を使った匠オリジナルのミートパイも味わえる
コースのメは熊本の地鶏「天草大王」を使った親子丼を提供(上) 伊勢海老は熊本の食材を使ったソースを添えてご用意(下)

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、希少なあか毛和牛と熊本の食材をアレンジしたメニューを味わえる、特別ランチ&ディナーコースを9月1日より11月末までの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、前菜に南阿蘇産かぼちゃを使ったポタージュとシェフ特製あか牛のミートパイをご用意いたしました。また、ディナーコースでは、伊勢海老のグリルに、南阿蘇村で採れたバジルをアクセントにした熊本ワインファームの白ワインを使ったソースを添えてお届けいたします。また、コースのメには、熊本の地鶏「天草大王」と南阿蘇産「おあしす米」を味わえる親子丼をラインナップ。熊本の恵みを思う存分満喫していただける、魅力あふれるコースとなっております。

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】 2023年9月1日(金)~11月30日(木)まで

【営業時間】 ランチ 11:30~15:00(L.O.14:30) / ディナー 17:30~22:00(コースL.O.20:00)

【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

料金 平日 ¥17,600 / 土日祝 ¥18,700

- ・ファーストディッシュ 焼きトマト匠スタイル
- ・南阿蘇産かぼちゃのポタージュとあか牛のミートパイ匠スタイル
- ・本日の焼き野菜
- ・くまもとあか牛ロース60g
- ・天草大王の炙り親子丼、味噌汁と香の物
- ・お席を移動して、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

くまもとあか牛ディナーコース

料金 平日 ¥31,350 / 土日祝 ¥32,450

- ・ファーストディッシュ 焼きトマト匠スタイル
- ・南阿蘇産かぼちゃのポタージュとあか牛のミートパイ匠スタイル
- ・伊勢海老のグリル 熊本ワインファームより白ワインソースと南阿蘇村のバジルのアクセント
- ・本日の焼き野菜
- ・くまもとあか牛ロース80g
- ・天草大王の炙り親子丼、味噌汁と香の物
- ・お席を移動して、アトリエセールより特製デザート
- ・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/takumi/plan/takumi-akaushi.html>

【協力】 草原再生・あか牛復興プロジェクト(南阿蘇村、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

<草原再生・あか牛復興プロジェクトについて>

エシカル消費に対応した「くまもとあか牛」の生産と草原環境維持、視察、体験観光を目的とした「エシカル畜産業」による地域活性化を図ることを目的としたプロジェクトです。

- ・農畜産業: 消費者や企業が直接支援できる畜産体制の構築
 - ・環境対応: 草原維持を環境負荷低減に向けた研究支援
 - ・観光産業: 施設、研修を通じた平日観光需要の創出
- *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& Towers、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)をもとにオリ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

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。