



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2023年12月22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

年始より神戸牛と松阪牛の食べ比べと、旬の食材を贅沢に味わえるランチ&ディナーコースの提供をスタート

## 二大ブランド和牛食べ比べ 神戸牛 & 松阪牛コース

期間:2024年1月4日(木)~2月29日(木)まで 場所:鉄板焼 匠



二大ブランド和牛、神戸牛と松阪牛の食べ比べを楽しめるコースが期間限定で登場

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 匠にて世界的にも最も知名度の高いブランド和牛の神戸牛と、「肉の芸術品」との異名を持つ松阪牛の二大ブランド和牛の食べ比べをご堪能いただけるランチ&ディナーコースを期間限定で提供いたします。

神戸牛は、兵庫県産但馬牛より厳しい審査基準を満たした高品質な牛肉のみ神戸牛と認定され、その秀逸なきめ細やかなくちどけの良さは世界的にも評価されており、神戸牛ならではの「甘み」と「香り」をお楽しみいただけます。松阪牛は、三大ブランド牛の一つ、三重県で肥育された黒毛和種、未經産の雌牛の牛肉で、深みのある上品な香りと霜降りの美しさが特徴で、不飽和脂肪酸が豊富なためとろけるような食感を味わうことができます。

料理長の特選食材と合わせ、ランチでは松阪牛を旬の鮮魚とともにご堪能いただくコースと、2種の和牛の食べ比べをお楽しみいただけるコースをラインナップいたしました。ディナーは2種の和牛の食べ比べのほか、伊勢海老のグリルに出汁の香りを感じるあおさのソースを添えてお届けいたします。

「特選食材」、「匠の技」、「おいしい」が競演する鉄板焼 匠にて、二大ブランド和牛の食べ比べを旬の食材とともに楽しみください。

### <概要>

【期間】2024年1月4日(木)~2月29日(木)まで

【場所】鉄板焼 匠/1F

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

【料金】\*税金込み、サービス料15%別

ランチ ¥19,800~

ディナー ¥35,695

【お問い合わせ・ご予約】0570-000222(ナビダイヤル)

[https://www.interconti-tokyo.com/takumi/plan/takumi-brand-wagyu\\_2024.html](https://www.interconti-tokyo.com/takumi/plan/takumi-brand-wagyu_2024.html)

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、山崎

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: [pr@interconti-tokyo.com](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

【メニュー内容】 \*税金込み、サービス料15%別

### 松阪牛と旬の鮮魚ランチコース ￥19,800

- ・ファーストディッシュ 焼きトマト 匠スタイル
- ・鮮魚のグリル お出し香る伊勢あおさのソース
- ・本日の焼き野菜
- ・松阪牛ロース80g
- ～付けジュレでお召上がりいただきます～
- ・匠特製ガーリックライス
- ・味噌汁と香の物
- ・「ラウンジ・アトリエセール」より 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



認証された神戸牛と松阪牛

### 神戸牛と松阪牛食べ比べ 旬の鮮魚ランチコース ￥24,200

- ・ファーストディッシュ 焼きトマト 匠スタイル
- ・鮮魚のグリル お出し香る伊勢あおさのソース
- ・本日の焼き野菜
- ・神戸牛ロース40gと松阪牛ロース40gの食べ比べ
- ～付けジュレでお召上がりいただきます～
- ・匠特製ガーリックライス
- ・味噌汁と香の物
- ・「ラウンジ・アトリエセール」より 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



松阪牛と鮮魚のランチコース(イメージ)

### 神戸牛と松阪牛の和牛ディナーコース ￥35,695

- ・ファーストディッシュ 焼きトマト 匠スタイル
- ・フレッシュサラダ
- ・伊勢海老のグリル 出汁香るあおさソース 有馬山椒香るチーズトーストを添えて
- ・本日の焼き野菜
- ・神戸牛ロース50gと松阪牛ロース50gの食べ比べ
- ～付けジュレでお召上がりいただきます～
- ・匠特製 ガーリックライス
- ・味噌汁と香の物
- ・「ラウンジ・アトリエセール」より パティシエ特製デザート
- ・コーヒー または 紅茶



ディナーコースには伊勢海老をラインナップ(イメージ)

### <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 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

### <ホテル概要>

世界初にして最大の国際的な高級ホテルブランドであり、世界で最もエキサイティングな地域に200以上のホテルを展開するインターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツに属する当ホテルは、豊かな歴史・伝統と、日本の精神と文化の調和が織りなすアイコンックなラグジュアリーウォーターフロントホテルです。寛ぎを追求した客室からは、夜のライトアップが美しいレインボーブリッジをはじめとする東京湾を見渡せるベイビュー、又はリトルマンハッタンと称されるビル群と豊かに流れる隅田川を臨むリバービューの景観をお楽しみいただけます。個性豊かな7つのレストラン、ラウンジ&バー、東京ベイを臨む宴会場、フィットネスルームなどを有し、様々な目的に合わせてご利用いただけます。また、都心のビジネスエリアや銀座などのショッピングゾーン、歴史ある増上寺や浜離宮庭園、東京のシンボル「東京タワー」などの観光地、東京国際空港(羽田空港)へ好アクセスの立地にあります。 <https://www.interconti-tokyo.com/>



ホテル外観

### 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](http://www.intercontinental.com) その他SNSサイト [www.facebook.com/intercontinental](http://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](http://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。