



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2024年1月18日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

宮城県「亶岐ファーム」直送の宮崎牛ロースと、料理長特選食材をアレンジしたコースを提供
宮崎の地の食材を存分に味わう「宮崎牛フェア」を開催

期間：2024年3月1日(金)～5月31日(金) 場所：鉄板焼 匠



宮城県「亶岐ファーム」より直送の宮崎牛を、料理長特選の宮崎の地の食材とともにご堪能いただけるコースを提供

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:宮田 宏之)では、3月1日より鉄板焼 匠にて、日本屈指のブランド和牛「宮崎牛」と、宮崎の地の食材を存分にご堪能いただけるコースを期間限定で提供いたします。

宮崎牛は、5年に一度開催される「全国和牛能力共進会」にて4大会連続で最高の賞を受賞し、日本屈指のブランド和牛として高い評価を得ています。日本にとどまらず世界的にも知名度が高まる宮崎牛の極上の肉質ときめ細やかなサシ、口に含んだ際のほのかな甘みや芳醇な香りの広がりをお楽しみいただけます。

本フェアでは、料理長 馬原と古くから交流があり、自然に囲まれた農場で繁殖から飼育まで牛の一貫生産を行う「亶岐ファーム」より直送の宮崎牛ロースをご堪能いただき、前菜に鉄板で仕上げる宮崎牛のハンバーガーを宮崎県産の柑橘“日向夏”の甘酸っぱい香りとともにご用意いたしました。ランチコースでは料理長厳選の旬の鮮魚のグリルを、ディナーコースでは豪華食材の鮑のグリルを、宮崎県産柚子胡椒をきかせた白ワインソースとともにお届けいたします。さらに、ディナーコースのメには宮崎県産鰻を鉄板でふっくらと焼き上げた蒲焼と宮崎牛ロースをあわせた“うな牛茶漬け”を提供いたします。

宮崎の地の食材を思う存分お楽しみいただける期間限定コースをぜひこの機会にお試しください。

<概要>

【期間】2024年3月1日(金)～5月31日(金)

【場所】鉄板焼 匠

【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・内容】*消費税込、サービス料別

ランチコース ¥19,800

- ・ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 匠スタイル
- ・亶岐ファーム 宮崎牛のハンバーガー 匠スタイル 日向夏の香り
- ・本日の鮮魚のグリル 宮崎県産柚子胡椒香る白ワインソース
- ・季節の焼き野菜
- ・亶岐ファーム宮崎牛ロース80g
- ・匠特製ガーリックライス 味噌汁と香の物
- ・アトリエ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
- ・コーヒー又は紅茶

ディナーコース ¥35,200

- ・ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 匠スタイル
- ・亶岐ファーム 宮崎牛のハンバーガー 匠スタイル 日向夏の香り
- ・アワビのグリル 宮崎県産柚子胡椒香る白ワインソース
- ・本日の焼き野菜
- ・亶岐ファーム 宮崎牛ロース80g
- ・宮崎産鰻の蒲焼と
- ・亶岐ファーム宮崎牛ロースのうな牛茶漬け 匠スタイル
- ・アトリエセールよりパティシエ特製デザート
- ・コーヒー又は紅茶

【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-miyazaki_2024.html



宮崎牛のロースを味わえるランチコース(イメージ)

＜「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

＜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

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

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