



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2025年1月31日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

宮城県「荻岐ファーム」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
宮崎牛を堪能し尽くす「宮崎牛フェア」を開催

期間：2025年3月1日(土)～5月31日(土) 場所：鉄板焼 匠



宮城県「荻岐ファーム」より直送の宮崎牛を、ステーキとしゃぶしゃぶの食べ比べでご堪能できるコースを提供

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」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。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「荻岐ファーム」より直送の宮崎牛ロースをご堪能いただけます。

前菜には鉄板で仕上げる宮崎牛のハンバーガーを宮城県特産の柑橘“日向夏”の甘酸っぱい香りとともにご用意。メインディッシュではステーキとしゃぶしゃぶの食べ比べで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。さらに、ディナーコースでは宮崎牛ロースを使用した匠特製の肉巻きおにぎりを提供。コースを通して様々な調理法で宮崎牛をお届けいたします。

日本国内のみならず、世界的にも知名度が上がっている宮崎牛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】2025年3月1日(土)～5月31日(土)

【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】* 消費税込み、サービス料別

・ランチコース ￥26,000

・ディナーコース ￥35,000

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

https://www.interconti-tokyo.com/takumi/plan/takumi-miyazaki_2025.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、チェンバレン
Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

[添付資料]コース内容、ホテル概要、インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツについて

ランチコース ¥26,000

- ・ファーストディッシュ 鉄板焼 焼トマト 匠スタイル
- ・杵岐ファーム 宮崎牛のハンバーガー 匠スタイル 日向夏の香り
- ・季節の焼き野菜
- ・杵岐ファーム宮崎牛ロース60g
- ・杵岐ファーム宮崎牛ロース60g しゃぶしゃぶ仕立て
～自家製のコーゲン入りジュレ3点で～
- ・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 ¥35,000

- ・ファーストディッシュ 鉄板焼 焼トマト 匠スタイル
- ・杵岐ファーム 宮崎牛のハンバーガー 匠スタイル 日向夏の香り
- ・季節の焼き野菜
- ・杵岐ファーム 宮崎牛ロース60g
- ・杵岐ファーム宮崎牛ロース60g しゃぶしゃぶ仕立て
～自家製のコーゲン入りジュレ3点で～
- ・杵岐ファーム宮崎牛ロースを使用した匠特製肉巻きおにぎり
味噌汁と香の物
- ・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

<「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。2024年10月に「World Luxury Awards 2024」において世界最高位を含む3つの賞を受賞。

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

<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220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ニックなラグジュアリーウオ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、世界70カ国に73,500室以上、220以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッペが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。詳細は、ブランド公式サイトwww.intercontinental.com その他 SNS www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。