



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2025年4月28日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

福岡県出身の料理長が厳選する福岡の恵みを味わい尽くすスペシャルコースが登場

福岡県・博多和牛を楽しむ鉄板焼ランチ & ディナーコース

期間: 2025年6月1日(日)～8月31日(日)まで 場所: 鉄板焼 匠



料理長厳選の福岡の恵みを味わい尽くす
スペシャルランチ & 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、博多和牛の中でも福岡県内最古のブランド牛の一つ「筑穂牛」や、料理長馬原の出身地である福岡県東部・京築(けいちく)地域の食材など福岡の恵みを思う存分お楽しみいただけるスペシャルランチ & ディナーコースを期間限定で提供いたします。

前菜には、みやこ町産の新鮮なイノシシを100%使用したハンバーグとプチプチとした食感と柔らかい酸味が魅力の豊前市産フィンガーライムをトルティーヤで巻き上げ、風味豊かな求菩提(くぼて)漬けを使用したタルタルソースと、6月には豊前市産いちじく「とよみつひめ」のジャム、7月中旬からは本年収穫された豊前市産青梅のジャムを添えてお届けいたします。ランチタイムのお魚料理は、行橋魚市場より直送されたハモを鉄板で天ぷらにし、豊前市宇島漁港で採れた今注目のスーパーフード「あかもく」を使用した出汁香るソースで仕上げます。ディナータイムでは活アワビのグリルと合わせてお召し上がりいただけます。お肉料理には、福岡県飯塚市(旧筑穂町)で独自の飼料と肥育方法で育てられ、繊細な霜降りが特徴の福岡県最古のブランド牛「筑穂牛」を森本牧場より直送でご用意し、職人技でお好みの焼き加減で仕上げます。また、お肉の付け合わせには、料理長馬原が厳選した季節の焼き野菜と、九州最大のカルスト台地平尾台より直送の大根を苅田町産「等覚寺ゆず味噌」と合わせ、「ふろふき大根 匠スタイル」としてご提供いたします。さらに、ランチでは筑穂牛の芳醇で甘い脂の旨味を加えながら、築上町・苅田町産のお米「夢つくし」を使用した匠特製のガーリックライスをご用意。ディナーでは、福岡市元岡産のフレッシュ完熟トマトを100%使用した濃厚なケチャップと、噛むほどに旨味が増す「はかた地どり」を使用したケチャップライスにふわふわの卵をのせたオムライスを。シェフが卵の焼き加減に合わせた包み方をお一人おひとりに提案し、特別感を演出いたします。コースの最後はお席を移動し、伝統の八女茶を使用した抹茶アイスクリームに築上町の「エースいちご」より手作りのあまおうジャムを添えてお届け。至福のデザートタイムをお楽しみいただけます。

鉄板焼 匠にて、職人の技でお届けする生産者の熱意と愛情あふれる食材の数々をアレンジしたスペシャルコースをぜひご賞味ください。

<概要>

【提供期間】 2025年6月1日(日)～8月31日(日)まで

【場所】 鉄板焼 匠 / 1F

【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／アラカルトL.O.21:00)

【料金・メニュー】※税込み、サービス料別

ランチ ¥24,000 / ディナー ¥36,000

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-2222(代表)

<https://www.interconti-tokyo.com/takumi/plan/takumi-fukuoka-2025.html>

協賛 福岡県農林水産物ブランド化推進協議会

協力 福岡県豊前市・行橋市・築上町・みやこ町・苅田町



福岡県内最古のブランド牛の一つ
「筑穂牛」が楽しめる

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、鷹見、山崎、チェンバレン

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

筑穂牛ランチコース ¥24,000

- ・ファーストディッシュ匠スタイル 焼きトマト
- ・みやこ町産ジビエを使った
京築(けいちく)の恵みトルティーヤスタイル 季節のジャムを添えて
- ・<行橋魚市場より直送>豊前海産ハモの天ぷら 匠スタイル
～豊前市宇島漁港あかもくソース～
- ・平尾台で育った新鮮野菜と苅田町産等覚寺ゆず味噌の
「ふろふき大根」匠スタイルと本日の焼き野菜
- ・<森本牧場より>福岡県産博多和牛(筑穂牛)ロース 80g
- ・匠 特製 ガーリックライス
～築上町 苅田町産「夢つくし」使用～
- ・「アトリエ・デセール」よりパティシエ特製のデザート
八女茶のアイスクリームと築上町「あまおう」手作リジャムを添えて
- ・コーヒー または 紅茶

筑穂牛ディナーコース ¥36,000

- ・ファーストディッシュ匠スタイル 焼きトマト
- ・みやこ町産ジビエを使った
京築(けいちく)の恵みトルティーヤスタイル 季節のジャムを添えて
- ・活鮑のグリルと
行橋市魚市場より直送豊前海産ハモの天ぷら 匠スタイル
～豊前市宇島漁港あかもくソース～
- ・平尾台で育った新鮮野菜と苅田町産等覚寺ゆず味噌の
「ふろふき大根」匠スタイルと本日の焼き野菜
- ・<森本牧場より>福岡県産博多和牛(筑穂牛)ロース 80g
- ・はかた地どり福岡市西区元岡ケチャップを使った
ふわふわミニオムライス～築上町 苅田町産「夢つくし」使用～
- ・「アトリエ・デセール」よりパティシエ特製のデザート
八女茶のアイスクリームと築上町「あまおう」手作リジャムを添えて
- ・コーヒー または 紅茶



京築・みやこ町で採れた新鮮なイノシシ100%と
季節のジャムを合わせたトルティーヤ



料理長馬原こだわりのご当地食材を
ふんだんに取り入れたオムライス



豊前宇島漁港の「あかもく」を使った出汁香る
アワビのグリルとハモの天ぷら(ディナー)

<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。



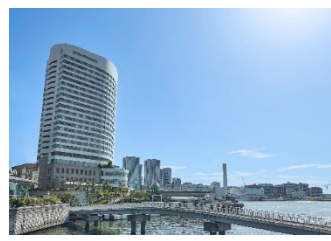
鉄板焼 匠 料理長 馬原雄一

<「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 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。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

<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、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・トリッベ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。