



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2025年7月29日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

熊本の自然と人が育んだ“エシカルあか牛”を、匠の技で味わう極上鉄板焼コース 人・地域・環境に配慮した「くまもとあか牛」を堪能する和牛フェアを開催

期間：2025年9月1日(月)～11月30日(日)まで 場所：鉄板焼 匠



くまもとあか牛のロースステーキと焼きしゃぶしゃぶ



エシカルな“くまもとあか牛”を使用したハンバーガー、ロースステーキ、焼きしゃぶしゃぶを贅沢に堪能できる くまもとあか牛と黒毛和牛のハンバーガー食べ比べ

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、人・環境・社会に配慮したエシカルな和牛「くまもとあか牛」をご堪能いただけるフェアを9月1日より期間限定で開催いたします。料理長・馬原が熊本の旬の食材とともに、くまもとあか牛の魅力を引き出すオリジナルメニューをご用意いたします。

阿蘇の豊かな大地と清らかな水に育まれた褐毛和種(あか牛)は、和牛全体の約1.3%(*1)と希少で、赤身ならではの濃厚な旨みとヘルシーさを兼ね備えた逸品です。本フェアでは、持続可能な畜産を目指す「くまもとあか牛プロジェクト」(*2)と連携し、料理長・馬原が産地へ赴き、厳選した熊本食材を鉄板焼の技法で巧みに仕上げた、ランチ&ディナーコースを提供いたします。

前菜は、エシカルなくまもとあか牛とくまもと黒毛和牛のハンバーガーの食べ比べを、高森町産の阿蘇もろみを使った風味豊かなタルタルソースとともに、お楽しみいただけます。メインディッシュには、くまもとあか牛のロースステーキと、馬刺醤油と山椒味噌で味わう焼きしゃぶしゃぶの2種を、無農薬で育てられた新鮮な熊本野菜とともにお届けいたします。

お食事の最後には、南阿蘇産コシヒカリを使用した、鉄板焼 匠特製のガーリックライスをご用意。オプションで、熊本地鶏「天草大王」と南阿蘇の名水が育んだコシヒカリを合わせた親子丼へのアップグレードも可能です。

食後のデザートには、阿蘇高森の醤油「大吟」とジャージー牛乳を使った、コク深くまろやかな風味のアイスクリームに加え、熊本県産のかぼすを使用した爽やかなシャーベットを直送でご用意いたします。

熊本の自然と人の想いが育んだエシカルな食材の数々をアレンジした、料理長のこだわりが光るコースをぜひご堪能ください。

*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】2025年9月1日(月)～11月30日(日)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】¥27,500 ※税込み、サービス料別

【メニュー】・ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ

- ・熊本県産 エシカルあか牛と黒毛和牛のハンバーガー食べ比べ 阿蘇高森より阿蘇もろみのタルタルを添えて
- ・熊本県 まんしん未来より直送 農福連携による無農薬野菜と料理長厳選季節の焼き野菜
- ・熊本県産 エシカルあか牛ロースステーキ60g
- ・阿蘇高森馬刺醤油と山椒味噌で召し上がる、あか牛ロース焼きしゃぶ60g
- ・熊本県 南阿蘇村 おあしす米生産組合より 直送炊き立て南阿蘇産コシヒカリ使用 匠特製ガーリックライス
- または、熊本の地鶏「天草大王」の贅沢炙り親子丼 ※アップグレード(+ ¥1,600)
- ・お味噌汁、香の物
- ・阿蘇高森しょうゆアイスクリームとかぼすのシャーベット
- ・コーヒー又は紅茶

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

https://www.interconti-tokyo.com/takumi/plan/takumi-kumamoto-akaushi_2025.html

【添付資料】フェア概要の続き、料理長および店舗紹介、ホテル概要、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートについて

【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)、阿蘇マルキチ醤油
【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



コースのメは親子丼にアップグレード可



無農薬野菜とともにくまもとあか牛を堪能できる



オプションで魚料理もご用意(イメージ)



阿蘇高森の醤油アイスクリーム(デザート)

<くまもとあか牛プロジェクト(*2)について>

2019年11月29日(いい肉の日)に熊本県を立会人として、慶應義塾大学大学院メディアデザイン研究科(岸博幸研究室)と熊本県畜産農業協同組合連合会、株式会社肥後銀行は産学官金の連携協定を締結し、畜産、飲食など関係者の協力の下で「くまもとあか牛」プロジェクトをスタート。日本でもわずか0.36%しか流通していない希少な和牛「あか牛」。本プロジェクトはその7割近くを生産する熊本から、国内外にその美味しさをお届けし畜産農家や近隣地域の持続可能な発展を目指す事を目的としており、今回のクラウドファンディングでは流通・精肉技術などを中心に検証を行っています。



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&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」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



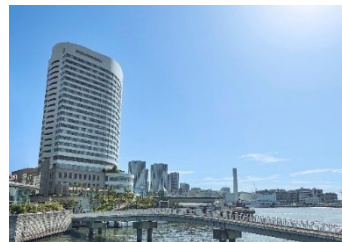
鉄板焼 匠 内観

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、鷹見、山崎、チェンバレン
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が眼下に広がる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、東京ベイに臨む宴会場、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。