



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2025年11月21日

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:2026年1月4日(日)~2月28日(土)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、世界的にも高い評価を受けるブランド和牛「神戸牛」と、「肉の芸術品」とも称される「松阪牛」の2種を食べ比べでお楽しみいただけるランチ&ディナーコースを、期間限定で提供いたします。

神戸牛は、日本三大和牛の一つである但馬牛の中でも、特に厳格な審査基準を満たしたもののだけが名乗ることができ、豊かな甘みと香りが特長です。松阪牛は、松阪牛生産区域において最長・最終肥育された黒毛和種の未経産雌牛に限定され、きめ細やかな霜降りと上品な香り、そして不飽和脂肪酸が生み出すとろけるような食感をご堪能いただけます。

鉄板焼 匠では、この2種のブランド和牛の味わいを比べながら、その違いをお楽しみいただけるコースをご用意。ランチには料理長特選の旬の鮮魚のグリルを、ディナーには活伊勢海老のグリルをブランド和牛とともに提供いたします。また、同期間中は「モエ・エ・シャンドン SHARE THE LOVE コレクション」もご用意しており、華やかな香りとエレガントな味わいは、鉄板焼との相性はもちろん、記念日やバレンタインといった特別な日の乾杯にも最適です。

「特選食材」、「匠の技」、そして「おいしい」が織り成す鉄板焼 匠にて、二大ブランド和牛と旬の食材、さらに華やかなシャンパーニュとともに、心に残るひとときをお過ごしください。

<概要>

【期間】2026年1月4日(日)~2月28日(土)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 ￥24,000

ディナー ￥36,000

【お問い合わせ・ご予約】03-5404-2222(代表)

https://www.interconti-tokyo.com/takumi/plan/takumi-brand-wagyu_2026.html



モエ・エ・シャンドン
モエアンペリアル シェア ザラブ



モエ・エ・シャンドン
ロゼ アンペリアル シェア ザラブ

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

神戸牛と松阪牛食べ比べ 旬の鮮魚ランチコース ￥24,000

- ・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 お出汁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
- ～付けジュレでお召し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・アトリエデセール」より アイスcream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 活伊勢海老のグリルディナーコース ￥36,000

- ・ファーストディッシュ 焼きトマト 匠スタイル
- ・季節のフレッシュサラダ
- ・活伊勢海老のグリル お出汁香る伊勢あおさソース
- ・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
- ～付けジュレでお召し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・アトリエデセール」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。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

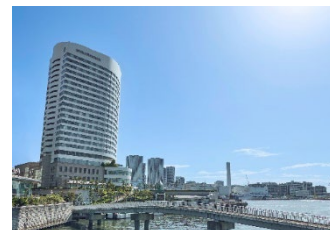


鉄板焼 匠

<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、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。