



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2025年1月19日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

宮崎県「杵岐ファーム」直送の宮崎牛や、料理長特選の旬の食材を取り入れた期間限定コース 宮崎牛の魅力を味わい尽くす「宮崎牛フェア」を開催

期間：2026年3月1日(日)～5月31日(日) 場所：鉄板焼 匠



宮崎県「杵岐ファーム」より直送の宮崎牛ロースと、宮崎の地の食材を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」と宮崎の恵みを料理長 馬原が巧みにアレンジし、その魅力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「杵岐ファーム」より、宮崎経済連系統和牛枝肉共励会において金賞を獲得するなど数々の賞を受賞した経験もある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グをワッフル仕立てでご用意。宮崎県特産の柑橘“日向夏”を使用した自家製マヨネーズソースと共に召し上がりがいただけます。メインディッシュではきめ細やかな霜降りとやわらかな肉質が特徴の宮崎牛ロースをステーキでお届けします。また、コースを締めくくるガーリックライスには匠特製の宮崎県産 黒毛和牛の肉巻きおにぎりへのアップグレードも可能です。

素材そのものの力強さと上品さを兼ね備え、国内外で評価を高める宮崎牛を心ゆくまで味わえる、期間限定コースをこの機会にぜひご堪能ください。

<概 要>

【期間】2026年3月1日(日)～5月31日(日)

【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、サービス別

・宮崎牛コース ¥26,400

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

https://www.interconti-tokyo.com/takumi/plan/takumi-miyazaki_2026.html

【協力】株式会社杵岐ファーム / イキイキフーズ株式会社

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

【メニュー内容例】 * 料金は税込、サービス料別

「宮崎牛」コース ¥26,400

- ・ファーストディッシュ 鉄板鉄板アミューズ 匠スタイル
- ・宮崎県 新富町 杵岐ファームより直送 宮崎牛ハンバーグ 日向夏香るワッフル仕立て
- ・鮑のグリル 宮崎県産 完熟柚子胡椒ドレッシング
- ・季節の焼き野菜
- ・宮崎県 新富町 杵岐ファームより直送 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
(宮崎県産 黒毛和牛の肉巻きおにぎりに変更 +¥1,900)
- ・アトリエデセールよりパティシエ特製デザート
- ・コーヒー又は紅茶



宮崎牛ハンバーグ 日向夏香るワッフル仕立て



宮崎県 杵岐ファームより直送 宮崎牛ロース



宮崎県産 黒毛和牛の肉巻きおにぎり

＜「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

＜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

＜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、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。