



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2026年4月24日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

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:2026年6月1日(月)~8月31日(月)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6月1日より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な酸味が魅力の福岡県産フィンガーライムを、緑茶香るトルティーヤで巻き上げた一品をご用意。6月には豊前市産いちじく「とよみつひめ」のジャムを、7月中旬からは本年収穫の豊前市産青梅のジャムを添えてお届けいたします。

魚料理は、6月末までは豊前市産「みらいサーモン」に八女茶香る白ワインソースを合わせた一皿を、7月からは、行橋魚市場直送の豊前海産天然スズキに、苧田町産いくりジャムをアレンジしたソースとともに提供いたします。

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により育てられた、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をご用意。職人技で好みの焼き加減に仕上げます。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、みやこ町産の柚子こんにゃくを添えて提供いたします。

さらにお食事には、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、はかた地どりを合わせ、苧田町産「夢つくし」の炊き立てご飯で仕上げたケチャップライスをご用意。ふんわりとした卵を重ねた、オムライス仕立てでお楽しみいただけます。

コースの締めくくりには開放的なラウンジへとお席を移し、福岡県産あまおうソルベ、築上町産あまおうジャム、豊前市産発芽玄米の甘酒をアレンジしたミニパフェをお届け。至福のデザートタイムをお楽しみいただけます。

また、フェア期間中は、北海道産帆立貝のグリルを追加オプションとしてをご用意するほか、築上町にて環境に配慮した農法で栽培された米「夢つくし」を100%使用した日本酒「飛築」や、伊勢神宮ゆかりのお米「イセヒカリ」を使用した米焼酎「KIRAMEKI」も取り揃えました。お食事とともに、こだわりの一杯をご堪能いただけます。

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>

【期間】2026年6月1日(月)~8月31日(月)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】¥26,400 ※税込み、サービス料別

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

<https://www.interconti-tokyo.com/takumi/plan/takumi-fukuoka-2026.html>

協賛 福岡県農林水産物ブランド化推進協議会

協力 福岡県京築地区(豊前市・行橋市・上毛町・築上町・苧田町・みやこ町)



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、チェンパレン

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: [pr@interconti-tokyo.com](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

## 福岡・博多和牛(筑穂牛) ランチ&ディナーコース ¥26,400

- ・ファーストディッシュ匠スタイル 焼きトマト
- ・前菜: みやこ町産ジビエ(イノシシ)のハンバーグ  
緑茶香るトルティーヤ仕立て 福岡県産フィンガーライムの香り  
京築(けいちく)の恵み 季節のフルーツソースを添えて
- ・魚料理: <6月30日まで>  
豊前市産みらいサーモンのグリル 八女茶香る白ワインソース  
伝統築上町寒田あられを添えて  
<7月1日~>  
行橋魚市場直送 豊前海産天然スズキのグリル  
苕田町産いくりジャムのソース 福岡県産小麦「ミナミノカオリ」のパンを添えて
- ・野菜: 苕田町等覚寺産手作りゆず味噌を添えたみやこ町産ゆずこんにゃくと、  
料理長厳選 本日の焼き野菜
- ・肉料理: 福岡・博多和牛ロース(筑穂牛)80g
- ・食事: 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  
~福岡・苕田町産「夢つくし」使用~  
苕田町等覚寺産味噌を使ったお味噌汁と築上町産菊芋の味噌漬とともに
- ・中締め: 上毛町産まこも茶
- ・「アトリエ・デセール」よりパティシエ特製のデザート  
福岡・築上町産「あまおうジャム」と豊前市産発芽玄米甘酒を使った  
ミニパフェスタイル あまおうソルベを添えて
- ・コーヒー または 紅茶



みやこ町で捕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



豊前市産みらいサーモンのグリル 八女茶香る白ワインソース

### 【追加オプション】北海道産ホタテ貝のグリル+ 5,500

- <6月30日まで>  
上毛町産青梅シロップソース 伝統築上町寒田あられを添えて  
<7月1日~>  
築上町産焼きスイートコーンクリームソース 福岡県産小麦「ミナミノカオリ」のパンを添えて

### <鉄板焼 匠 料理長 馬原雄一 プロフィール>

福岡県京築地区出身。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在外公館料理人として、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

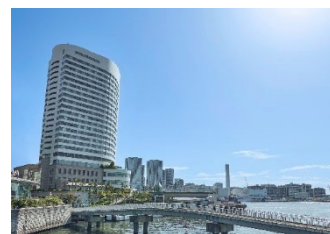


鉄板焼 匠

### <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240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&リゾート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&リゾートについて

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートは、世界70カ国に73,500室以上、240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](http://www.intercontinental.com) その他SNS [www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](https://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。