



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2026年7月27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
エシカルな「くまもとあか牛」を堪能する鉄板焼コースを期間限定で提供

期間：2026年9月1日（火）～11月30日（月）まで 場所：鉄板焼 匠



エシカルな“くまもとあか牛”と料理長厳選の熊本産食材を使用した珠玉のコース



くまもとあか牛のロースステーキを旬の野菜と楽しめる

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、総支配人：宮田 宏之)では、9月1日より鉄板焼 匠にて、人・環境・社会を慈しむエシカルな和牛「くまもとあか牛」を主役とした期間限定フェアを開催いたします。料理長・馬原が、熊本の豊かな旬菜を厳選し、希少なあか牛が持つ芳醇な旨みを最大限に引き出した珠玉のコースをお届けいたします。

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。料理長・馬原が自ら産地へ赴き、厳選した熊本産食材を鉄板焼の技法で巧みに仕上げたコースを提供いたします。

前菜は、くまもとあか牛と黒毛和牛のハンバーガーの食べ比べをご用意。南阿蘇産のいちごを隠し味に加えた「マグマ味噌」をマヨネーズと合わせた特製ソースが肉の旨みを華やかに引き立てます。魚料理は、南阿蘇村から直送された刺身用のヤマメの天ぷらを馬刺醤油と赤ワインのkokが際立つクリームソースとともに提供いたします。続く野菜には、熊本県「まんしん未来」より届く無農薬かつ農福連携によって育てられた新鮮な野菜とともに、料理長が厳選した旬の野菜を香ばしく焼き上げます。メインディッシュには、本フェアの主役である「くまもとあか牛」のロースステーキをお届け。赤身本来の力強い旨みと、さらりとした脂の甘みが絶妙に調和した、あか牛ならではの奥深い味わいをお楽しみいただけます。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いたします。オプションで、南阿蘇村「いっこ農園」直送の希少な青い卵「アローカナ」を使用した目玉焼きTKG(卵かけご飯)へのアップグレードが可能です。

食後のデザートには、阿蘇マルキチ醤油の「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と、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お届けいたします。

熊本の豊かな自然の恵みを受けて育った食材と生産者の情熱を料理長・馬原が至高のコースへと昇華させた、エシカルな想い溢れる美食体験を心ゆくまでお楽しみください。

*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】2026年9月1日（火）～11月30日（月）

【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】¥28,500 ※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ク

・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 南阿蘇いちご入りマグマ味噌マヨネーズのアクセント

・南阿蘇村産ヤマメの天ぷら 匠スタイル 阿蘇高森より馬刺醤油を使った赤ワインクリームソース

・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80g

・熊本県 南阿蘇村 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

※アップグレード(+ ¥1,000)

南阿蘇村いっこ農園直送 希少な「アローカナ」の卵を使った目玉焼きTKG 匠スタイル 南阿蘇いちご入りマグマ味噌を添えて

・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_2026.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&リゾーツについて

【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、
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



くもとあか牛と黒毛和牛の
ハンバーガーの食べ比べ



南阿蘇村から直送されるヤマメの天ぷら



コースのメは希少な青い卵の
TKG(卵かけご飯)にアップグレード可能



阿蘇高森の醤油アイスクリーム
(デザート)

<く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)、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)、熊本県畜産農業協同組合、株式会社肥後銀行が産学官金連携協定を締結し、「くもとあか牛プロジェクト」をスタート。

日本でも流通量がわずか0.36%と希少な「あか牛」のブランド価値向上と消費拡大を通じて、畜産農家や地域の持続可能な発展を目指しています。現在では、あか牛に加え、熊本県産の米・野菜・果物などを流通関係などと連携しながらサポート。消費者に出荷前から地域の農産品を購入してもらう事で、様々な食体験を提供する取り組み「さきがけマルシェ」をスタート。食を通じた産地と持続可能な交流拡大を目指しています。



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

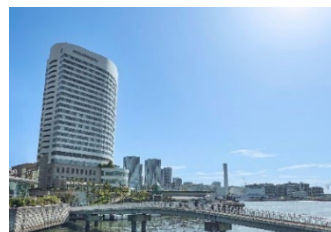
本リリースに関するお問い合わせ先 ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 広報担当: 白石、鷹見、山崎、チェンバレン
Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

<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カ国以上に242軒、77,027室を擁する、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の創業者であるファン・トリッペにより誕生して以来、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じてきました。「魅惑的な世界への扉を開く」ブランドとして、インターコンチネンタルは、現代のラグジュアリートラベラーにふさわしい新しい旅の体験を提案しています。自由さと心地よさを大切にしながらも、心を満たす文化的な体験をお届けし、親しみを感じられる上質なラグジュアリーというブランドの伝統を受け継いでいます。ブランドについての詳細は、ブランド公式サイトwww.intercontinental.com 公式SNSアカウントwww.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。