



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2022年12月21日

報道関係者各位

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

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&ディナーコースが登場

二大ブランド和牛食べ比べ 神戸牛&松阪牛コース

期間:2023年1月4日(水)~2月28日(火)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ができるコースが登場

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「神戸牛」と「松阪牛」の二大ブランド和牛の食べ比べができるランチ&ディナーコースを期間限定で提供いたします。

世界的にも最も知名度の高いブランド和牛の「神戸牛」と、「肉の芸術品」との異名を持つ「松阪牛」の二大ブランド和牛の食べ比べができるコースをご用意いたしました。

神戸牛は、兵庫県産但馬牛より厳しい審査基準を満たした高品質な牛肉のみ「神戸牛」と認定され、その秀逸なきめ細やかなくちどけの良さは世界的にも評価されています。松阪牛は、三大ブランド牛の一つ、三重県で肥育された黒毛和種、未経産の雌牛の牛肉であり、深みのある上品な香りと、霜降り的美しさが特徴です。

料理長の特選食材と合わせ、ランチでは松阪牛を旬の鮮魚とともにご堪能いただくコースと、和牛の食べ比べコースを提供、ディナーは和牛の食べ比べに、伊勢海老など豪華食材をラインナップしたコース内容でお届けいたします。

「料理長 特選食材」、「匠の技」、「おいしい」が競演する鉄板焼 匠にて、二大ブランド和牛の食べ比べを旬の食材とともに楽しみください。

<概要>

【期間】2023年1月4日(水)~2月28日(火)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 17:30~21:30(L.O.21:00)

※当面の間、短縮営業となりますので詳しくはホームページをご確認ください。 <https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>

【料金】*税金込み、サービス料15%別

ランチ 平日¥17,600~ / 土日祝¥18,700~

ディナー 平日¥27,500 / 土日祝¥28,600

【お問い合わせ・ご予約】0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/takumi/plan/takumi-brand-wagyu.html>

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、鄭、小峰

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

[メニュー内容]

* 税金込み、サービス料15%別

松阪牛と旬の鮮魚ランチコース **平日 ¥17,600 / 土日祝 ¥18,700**

- ・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 お出し香る伊勢あおさのソース
- ・本日の焼き野菜
- ・松阪牛ロース80g
- ～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・アトリエセール」より アイスクリーム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 旬の鮮魚ランチコース **平日 ¥22,000 / 土日祝 ¥23,100**

- ・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 お出し香る伊勢あおさのソース
- ・本日の焼き野菜
- ・神戸牛ロース50gと松阪牛ロース50g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・アトリエセール」より アイスクリームとプティガトーワゴン
- ・コーヒー または 紅茶



松阪牛ランチコース(イメージ)

二大ブランド和牛を堪能 神戸牛と松阪牛の和牛ディナーコース **平日 ¥27,500 / 土日祝 ¥28,600**

- ・ファーストディッシュ 焼きトマト 匠スタイル
- ・フレッシュサラダ
- ・伊勢海老のグリル お出し香るあおさソース 有馬山椒風味
- ・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



神戸牛ロース(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。

席数: 一般席10席、個室(2室)各5席



鉄板焼 匠 内観

【新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組みについて】

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイでは、今般の新型コロナウイルスの感染拡大の状況を受けて、お客様及び従業員の健康と安全に配慮した感染予防策を以下の通り行っております。

1. 従業員の対応

- ・スタッフの健康と衛生面の管理を徹底しております。(入社前の検温と記録)発熱などの体調不良の場合(本人、家族)は、自宅待機とノロウイルス検便検査を実施しております。また、体調不良者発生時の迅速な通報、社内連絡体制を確立しています。
- ・スタッフが入館する際、両手のアルコール消毒を行います。
- ・お客様及びスタッフの健康と安全ならびに公衆衛生を考慮し、接客スタッフと調理スタッフを含む全スタッフがマスクを着用しております。
- ・スタッフの手洗い、うがい、消毒、咳エチケットを励行しております。

2. お客様への対応

- ・施設入口、レストラン入口および宴会場入口にアルコール自動消毒器を設置し、入場前に手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。
- ・館内にある全てのトイレにハンドソープとアルコール消毒液を設置し、手洗い消毒にご協力をお願いしております。
- ・入館の際、全てのお客様に体温測定、マスクの着用のご協力をお願いしております。

3. 施設の対応

1. 消毒関連

- ・施設入口、フロント受付台、エレベーター乗降口等、館内各所にアルコール自動消毒器等を設置しております。
- ・食器類(お皿、グラス)やカトラリーの高温洗浄(80度以上)、および食器用トレーの除菌洗浄をしております。
- ・テーブルはアルコール消毒液によるふきとりをしております。
- ・館内の各ドアノブ、エレベーターの押しボタン、エスカレーターベルト等を定期的に除菌しております。
- ・客室の各ドア、引き出し取手、TVスイッチ、テーブル等の除菌をしております。
- ・ベルスタッフ、インルームダイニングスタッフおよび客室担当者は小型アルコールスプレーを携帯し、消毒体制をとっております。
- ・全サービススタッフおよび調理スタッフは30分ごとに手洗い、消毒を実施しております。

2. 感染予防

- ・感染予防のため、buffeスタイルの場合は、ビニール手袋とマスクの着用をお願いをしております。

3. 「3密」(密接・密集・密閉)回避のための施策

- ・レストランのテーブルは間隔を空けてご案内をしております。
- ・入口の扉を開けて定期的に会場内の換気をしております。
- ・受付時の混雑を回避するために、時間差での予約・受付をさせていただいております。

4. 行政機関との連携

- ・予約時にお客様のお名前、連絡先をお伺いしております。万が一、感染や濃厚接触歴が確認された場合、当ホテルへのご連絡および、行政機関等による調査にご協力いただきます。また、当ホテルからも行政機関に連絡し、連携対応を図ります。
- ・衛生管理業務については、専任の衛生担当部長を置き、常時、みなと保健所や東京都医務局等と、情報交換を密にし、感染予防を図っております。

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、75年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力をご体験いただける旅をご提供しています。

インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。また、インターコンチネンタル® アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタル®を通して、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

詳細は、ブランド公式サイト www.intercontinental.com その他 SNS サイト www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。