



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2023年5月11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

宮崎県「杵岐ファーム」直送の宮崎牛ロースと、料理長特選食材を提供
宮崎の地の食材を存分に味わう「宮崎牛フェア」を開催

期間：2023年6月1日(木)～8月31日(木) 場所：鉄板焼 匠



宮崎県「杵岐ファーム」より直送の宮崎牛を、料理長特選の宮崎の地の食材とともにご堪能いただけるコースを提供

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、2023年6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、宮崎の地の食材を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。日本にとどまらず世界的にも知名度が高まる宮崎牛の極上の肉質ときめ細やかなサシ、口に含んだ際のほのかな甘みや芳醇な香りの広がりをお楽しみいただけます。

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」より直送の宮崎牛ロースを、料理長 馬原が宮崎県産にこだわって厳選した旬の食材と鰻、豪華食材の鮑などとあわせて提供いたします。さらにコースの締めには宮崎牛の肉巻きおにぎりを匠スタイルでご用意。宮崎の地の食材を思う存分ご堪能いただけます。

-----<概要>-----

【期間】2023年6月1日(木)～8月31日(木)

【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(L.O. 21:00)

【ご予約・お問い合わせ】0570-000222(ナビダイヤル)

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

【料金・内容】*消費税込み、サービス料別

ランチコース

平日 ¥17,600 / 土日祝 ¥18,700

- ・匠 ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ
- ・特製フレッシュサラダ
- ・本日の焼き野菜
- ・杵岐ファームより 宮崎牛ロース60g
～匠 特製コラーゲン入りジュレでお召上がりいただけます～
- ・宮崎牛の肉巻きおにぎり 匠スタイルで、味噌汁と香の物
- ・お席を移動して、「アトリエ・デセール」よりパティシエ特製アイスクリーム&フルーツとプティガトールワゴン
- ・コーヒー または 紅茶

ディナーコース

平日 ¥27,500 / 土日祝 ¥28,600

- ・匠 ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ
- ・フレッシュサラダに日向夏香る宮崎県産鰻の蒲焼きを添えて
- ・本日の焼き野菜
- ・活鮑のグリル
- ・赤ワインクリームソース 宮崎県産へべすと黄金の柚子胡椒添え
- ・杵岐ファームより 宮崎牛ロース80g
～匠 特製コラーゲン入りジュレでお召上がりいただけます～
- ・宮崎牛の肉巻きおにぎり 匠スタイルで、味噌汁と香の物
- ・お席を移動して、「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



ディナー限定 フレッシュサラダ
日向夏香る宮崎県産鰻の蒲焼きを添えて(イメージ)



宮崎牛を存分に味わえるランチコース(イメージ)



鉄板焼 匠 内観

<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

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

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、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。