



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2020年7月14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

幾度となく日本一に輝いた「豊後牛」の中から百年目の節目に誕生した新しい和牛ブランド

匠 おおいた和牛ランチ・ディナーコース

期間：2020年8月31日(月)まで

場所：鉄板焼 匠



「おおいた和牛」をはじめ、大分県の食材をふんだんに使用



目の前で行うトマトのフランベは大迫力

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：山田 弘之)では、鉄板焼 匠にて、幾度となく日本一に輝いた「豊後牛」の中から百年目の節目に誕生した新しい和牛ブランドをご堪能いただける「匠 おおいた和牛ランチ・ディナーコース」を期間限定でご用意いたしました。

「おおいた和牛」は品質の高い豊後牛の中でもおいしさにこだわった生産農場によって育てられた、肉質4等級以上のものだけを選んだ逸品で、豊後牛の育成が始まってから百年目の節目となる2018年に新たな県産ブランドとして誕生いたしました。きめ細かい霜降り肉はとろけるような味わいで、匠特製のカラーゲン入りジュレでお召し上がりいただきます。またディナーコースでは、サラダに添えた「パリパリいりこ*」や伊勢海老のグリルにかける「佐伯のごまだし*」、食事の最後を締めくくる「豊(とよ)のしゃも*」を使った鶏めし風いためご飯など、料理長馬原が自ら現地へ足を運んで探し出してきた、大分県の郷土料理、地域独自の食材をさまざまなスタイルで散りばめたコース仕立てとなっております。またランチタイムには、おおいた和牛をはじめ少しずつ大分の食材を味わえるお手軽なコースもご用意しておりますので、女性同士の気軽な食事会にもおすすめです。

焼き手のシェフとの会話を楽しみながら、ぜひ大分県の食の魅力をご堪能ください。

*パリパリいりこ…豊後水道で採れたかたくちいわしを素早く茹で上げ、高圧プレスでパリパリに仕上げたもの。カルシウム、鉄分、DHA EPAをたくさん含む。

*佐伯のごまだし…大分県佐伯市の漁師家庭に受け継がれる、焼き魚・醤油・ゴマ・みりんから作られた調味料。

*豊のしゃも…本当に美味しいといえる鶏を作りた！という思いから誕生した、脂肪が少なく締まりがあり、旨味のある味わいの大分県特産地鶏。

< 概要 >

【店名】 鉄板焼 匠 / 1F

【提供期間】 2020年8月31日(月)まで

【営業時間】 ランチ 11:30～15:00(14:30L.O.) ディナー 17:30～21:30(L.O.21:00)

※当面の間、短縮営業となっておりますので、ホームページにてご確認のうえご予約ください。

<https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>

【料金・メニュー】 ※サービス料、税金別

匠 おおいた和牛ランチコース ￥10,000

匠 おおいた和牛ディナーコース ￥20,000

【ご予約・お問い合わせ】

03-5404-7895(直通)

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

[添付資料]「匠 おおいた和牛ランチ・ディナー」商品の内容・料金、

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、開業25周年記念プロモーションについて

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 / 近藤

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

[添付資料]「匠 おおいた和牛ランチ・ディナー」商品の内容・料金、
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、開業25周年記念プロモーションについて

【料金・メニュー】 ※サービス料、税金別

匠 おおいた和牛ランチコース ￥10,000

食後にプティ・ガトーワゴンが付いた女性同士の会食におすすめの気軽なコース。

- アミューズ：鉄板アミューズ 匠スタイル 焼きトマト
- 魚料理：豊洲市場より本日の鮮魚 大分県 佐伯のごまだしソースとかぼすの香りを添えて
- 焼き野菜：本日の焼き野菜
- 肉料理：料理長特選 おおいた和牛ロース80g ～匠 特製コラーゲン入りジュレで～
- ご飯：北海道産「ゆめぴりか」の白米 / 味噌汁と香の物
* “豊のしゃも”を使った 鶏めし風 炒めごはんに変更可(追加600円)
- デザート：—隣接するラウンジへお席を移動—
「アトリエ・デセール」より パティシエ特製デザートとプティ・ガトーワゴン / コーヒー または 紅茶

匠 おおいた和牛ディナーコース ￥20,000

おおいた和牛に加え伊勢海老のグリルも堪能でき、大分の食の魅力が詰まった豪華コース。

- アミューズ：鉄板アミューズ 匠スタイル 焼きトマト
- 前菜：季節のフレッシュサラダ 大分県産バリバリいりこを添えて
- 魚料理：活 伊勢海老のグリル 大分県 佐伯のごまだしとかぼすの香り
- 焼き野菜：本日の焼き野菜
- 肉料理：料理長特選 おおいた和牛ロース100g ～匠 特製コラーゲン入りジュレで～
- ご飯：“豊のしゃも”を使った 鶏めし風 炒めごはん / 味噌汁と香の物
- デザート：—隣接するラウンジへお席を移動—
「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

<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

<「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。「料理長 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ください。
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、お食事はアラカルトオーダー方式で提供させていただいております。

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。

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 開業25周年記念プロモーション (1995年9月1日開業)

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイは2020年、開業25周年を迎えます。これを記念しまして、25周年記念のテーマおよびロゴマークを制定いたしました。

テーマ: 「25 years of True Hospitality and Beyond」

開業から25年間の感謝の気持ちを込めて、今までもこれからも、真のホスピタリティと最上級のサービスをお届けします。心躍る明るい未来を創造し提供し続けてまいります。

ロゴマーク: ホテルは東京湾と隅田川に交差する水辺のロケーションにあり、四半世紀にわたり東京湾岸地域を灯台のように照らし続け、お客様に心躍る体験を提供してまいりました。そのホテルの外観をモチーフにし、ウォーターフロントにあるアイコンックなホテルをイメージさせる「青」を基調として作成いたしました。



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、70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体験できる旅を提供。いずれのホテルでも、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いただけます。インターコンチネンタルは、さりげない心遣いが感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通した、グローバルで洗練された旅を実現します。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいご滞在をご満喫いただけます。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、大切なお客様に特別なサービスをお届けします。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものとなるよう、ほかでは味わえない特別な体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

更なる詳細は、下記ウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: www.intercontinental.com

IHGグローバルサイト: www.ihg.com

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: www.anaihg.com