

報道関係者各位

カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」 食材の宝庫・九州のうまいものをお楽しみ下さい。
九州グルメめぐり 『九州フェア』 を開催！！

羽田エクセルホテル東急(所在地:東京都大田区、総支配人:寺井豊)では、9月1日(日)から11月30日(土)の期間、レストラン「フライヤーズテーブル」にて、九州グルメめぐり『九州フェア』を開催いたします。
温暖な気候で実る果実や野菜、広大で自然豊かな大地で育まれた畜産品、東シナ海・日本海・太平洋から水揚げされる豊富な海の幸、各県地域ごとに異なる歴史背景や食文化から生まれた名物郷土料理など、九州各県の「うまいもん」をオリジナルにアレンジし、ランチ・ディナータイムそれぞれの時間帯でお楽しみいただけます。この機会に是非九州の魅力を存分に味わい下さい。

九州フェア

九州グルメめぐり

カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」ではこの秋、食材の宝庫九州のうまいものを取り揃えランチ・ディナータイムそれぞれでお楽しみいただけます。

9/1 SUN
11/30 SAT

EXCEL HOTEL TOKYO Kyushu Gourmet TOUR at HANEDA

TOKYO Haneda

鹿児島:さつまいも
鹿児島:鶏皮
大分:熊本:柑橘類
福岡:辛子研太子
長崎:もつとん
宮崎:チキン南蛮
大分:豊後水産の鮮魚
熊本:唐揚げ
九州産の果物や野菜を使ったスイーツ
鹿児島:白身魚

協力:九州各県東京事務所・九州観光推進機構

*写真はイメージです。

九州グルメめぐり「九州フェア」 概要

■期 間

2013年9月1日(日)から2013年11月30日(土)まで

■開催場所

羽田エクセルホテル東急 カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」(2階ロビー階)

■フェア内容

ランチ(単品・コース)、ディナーコースにて九州各県の食材を使用したメニューをご提供いたします。

《ランチタイム》(10:00~17:00)

(1) アラカルトメニュー 週替わりで各県の名物料理、食材を使用したメニューが登場します。

料金:1,600円~1,900円

- ・博多明太子スパゲッティ(福岡)
- ・博多ピリカラ野菜とんこつラーメン(福岡)
- ・生きくらげ、生白きくらげ入り辛子明太子うどん(福岡)
- ・長崎ちゃんぽん(長崎)
- ・チキン南蛮定食(宮崎)
- ・天草パリパリ皿うどん(熊本)
- ・天草大王(地鶏)の親子丼(熊本)
- ・鹿児島県産黒豚の「わっぜえか井」(鹿児島)

※上記は期間中に週替わりでご提供する1品の一例です。

その他にも九州名物郷土料理が週替わりでお楽しみいただけます。



天草パリパリ皿うどん(熊本) 生きくらげ・生白きくらげ入り辛子明太子うどん(福岡)



鹿児島県産黒豚のわっぜえか井(鹿児島) チキン南蛮(宮崎)

(2) ランチコースの一部に九州産食材を使用

- ・グルメランチコース 2,900円
- ・エクセレントランチコース 4,000円

使用食材例:鹿児島県産黒豚・天草大王(熊本天草の地鶏)など

(3) 季節のスイーツフェア ~九州編~

九州各県の果物や野菜を使用したオリジナルスイーツの販売

料金:各600円

使用食材例:鹿児島県産さつまいも・熊本県産栗・各県産の梨や柑橘類



オリジナルスイーツ各種

《ディナータイム》(17:00~21:30)

(1) 特選素材「佐賀牛」コース

銘柄和牛「佐賀牛」をお好みのグラムで楽しめるコース料理

料金:6,800円より

(2) ディナーコースの一部に九州各地の食材を使用

- ・フライヤーズディナー(洋食または和食) 4,620円
- ・季節の会席コース(和食) 5,800円
- ・エクセレントディナー(洋食) 6,800円
- ・シェフ スペシャルディナー 8,800円

使用食材一例:熊本県産馬刺し・天草大王(熊本天草の地鶏)・佐賀牛など



シェフ スペシャルディナー(メインディッシュは佐賀牛)

ご予約・お問い合わせ先

羽田エクセルホテル東急 カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」 TEL:03-5756-6000(代表)

本リリースに関するお問い合わせ

羽田エクセルホテル東急 販売促進 高遠または萩原 TEL:03-5756-6000 FAX:03-5757-0706

URL www.haneda-e.tokyuhotels.co.jp



羽田 エクセルホテル東急