



報道関係者各位

【羽田エクセルホテル東急】
「食と食材のマチ 紫蘇香るマチ しらぬか」を知らぬか？
もっと知りたくなる「北海道白糠(しらぬか)フェア」開催
2016年1月12日(火)～2016年2月29日(月)

羽田エクセルホテル東急(所在地:東京都大田区、総支配人:高橋博紀)では、2016年1月12日(火)～2016年2月29日(月)まで、カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」(2階)にて、主に北海道道東地区 白糠郡白糠町(しらぬかちょう)の食材や加工品を使ったレストランフェア「北海道白糠(しらぬか)フェア」を開催いたします。



洋食コース前菜・アラカルトメニュー
白糠産灯台つぶ貝と柳ダコとホッキ貝の香草バターソース

昨年より羽田空港を拠点とした地方空港と近隣地域の活性化の一助として開催をはじめたレストランフェア。7回目となる今回は、羽田空港から約100分、「たんちょう釧路空港」から車で約25分の、北海道白糠町(しらぬかちょう)をクローズアップいたします。

白糠町(しらぬかちょう)は、昔からアイヌの人々が暮らしていた地域です。地名の「しらぬか」も、アイヌ語のシラリ(磯)カ(上)が語源で、「波が磯をこえ、しぶきが立つ」様子を表しており、文化、風習などにもアイヌの生活がうかがわれる町です。今回、この白糠町をご紹介しますとともに、自然豊かな海の幸や酪農製品、農産物を使ったメニューを通して、「もっと知りたくなるしらぬか」の魅力を存分にお楽しみいただき、特産品購入や来訪のきっかけとなっていきたいと思います。

ディナーでは、「食と食材のマチ しらぬか」自慢の太平洋沖の暖流と寒流の交わる絶好の漁場でとれる柳ダコ、つぶ貝、ホッキ貝、ししゃも、毛蟹などの海の恵みを、シンプルに素材を生かした形で和食で提供いたします。また、洋食では北海道内でも有数の生息地で、町内で狩猟、加工されている蝦夷(えぞ)シカなどのメイン食材に、酪農の盛んな白糠町の誇る乳製品「白糠酪恵舎(しらぬからくけいしゃ)」のチーズや、長芋、ごぼうなどの白糠食材を組み合わせることで、北海道、そして白糠の自然の恵みを表現いたします。

お飲み物は、「紫蘇(しそ)香るマチ しらぬか」で栽培されているしそを使った全国区のしそ焼酎「鍛高譚(たんたかたん)」をご用意。また同じしそを使って作られた梅酒は、和食のコースでデザートとして提供いたします。

ランチでは、週替わりの期間限定で、白糠自慢の噛むほどに旨味が増す柳ダコとつぶ貝を、料理長がアレンジした「タコつぶ丼」や、白糠食材を使ったメニューを少しずつ色々な種類をお召し上がりいただけるレストラン人気の「フライヤーズ御膳」などでレストランフェアのメニューをお楽しみいただけます。

期間中、ディナータイムに「北海道白糠フェア」のコースメニューをお召し上がりいただき、アンケートに回答していただきましたお客様の中から、抽選で5名様に白糠産たこ使用のたこカレーや白糠産のしそで作られた鍛高(たんたか)ラムネなどの「白糠特産品セット」をプレゼント！ 更に先着約200名のお客様には、映画「ハナミズキ」のロケ地などでも有名な、白糠町の絶景スポットである、恋問(こいとい)海岸にちなんだお菓子「恋問ラングドシャ」をお配りいたします。

<概要>

- 名称 「北海道白糠(しらぬか)フェア」
- 期間 2016年1月12日(火)～2016年2月29日(月)
- 時間 10:00～25:00
<ランチ> 10:00～17:00 (ラストオーダー 16:30)
<ディナー> 17:00～25:00
(ラストオーダー:コース料理21:30・アラカルト24:30)
<ドリンク> 10:00～25:00 (ラストオーダー 24:30)
<ケーキ> 10:00～25:00
(ラストオーダー 24:30 *ケーキはなくなり次第終了)
- 場所 カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」
(羽田エクセルホテル東急 2階・羽田空港国内線ターミナル出発ロビー直結)
- メニュー一例

- <ディナー>
- 和食コース:季節の会席コース 6,000円(写真①)
【前菜】 長芋いくら・鮭の燻製・たこわさびなど
【お造り】 お造り盛り合わせ
【鍋物】 真鱈とろろ鍋
【変わり鉢】 白糠産ホッキ貝と毛蟹の柚子風味
【焼物】 北海道産和牛ロースステーキ・灯台つぶ貝のバター醤油焼き
あかがれい など
【お食事】 握り寿司とごぼう茶のお吸い物
【甘味】 しそ梅酒のゼリーを添えたパンタコッタ 柚子シャーベット
*4,800円のコースもございます。
 - 洋食コース:フライヤーズディナー 4,800円(写真②)
【前菜】 白糠産エゾ鹿のリエットと生ハムと白糠酪恵舎のモッツアレラチーズのカプレーゼ
【スープ】 白糠産じゃがいものポタージュ
【メイン】 パイと鱈のクネルの白糠酪恵舎のスカモルツァチーズ焼き ナンチュアソースで
【デザート】 白糠酪恵舎のチーズ「トーマ・シラヌカ」を使ったスフレフロマージュとホエーアイス
サラダ、パン又はライス、コーヒー付き
*7,000円、9,000円のコースもございます。
 - おすすめアラカルトメニュー 617円より
・ししゃもの一夜干し焼き 1,029円
・白糠産エゾ鹿フィレ肉のポワレ トレビスの赤ワインソースと
白糠酪恵舎のミルクジャムと共に 1,645円(写真③)
【月替わり1月】パンチェッタとエゾ鹿の生ハムとボロニアソーセージのスパゲッティ 1,645円
白糠産とろろ鉄火丼 1,851円
【月替わり2月】白糠産とろろそば 1,645円 塩鮭のそばろ・たこ・いくら丼 1,851円(写真④)
- <ランチ>
- 週替わりメニュー 1,630円より(ソフトドリンクバー付き)
和食:タコつぶ丼 1,950円(1/11-17, 2/22-28限定)(写真④)
 - フライヤーズ御膳 1,950円
(月替わり1月のメニュー例)
鶏肉のソテー 赤ワインソースとリコッタチーズのソースで・焼き塩鮭・長芋のフライと蒸し野菜
エゾ鹿の生ハムとボロニアソーセージとサラダ・たこキムチとベビーリーフ・ししゃものお吸い物・
ごぼう茶入り炊き込みご飯・白糠産ブルーベリーソースとチアシードを添えたヨーグルト
- <ドリンク> しそ焼酎「鍛高譚(たんだかたん)」 グラス 926円(写真⑤)
- <ケーキ> 季節限定スイーツ 各617円
ミルティーユ:白糠産ブルーベリーのガナッシュとバナナのムース
ヴィオレ:白糠産ブルーベリーを使ったタルトの上に、白糠酪恵舎のリコッタチーズの
ムースをのせました(写真⑥)

※料金は消費税・サービス料込み

※食材の仕入の都合により、内容が変更となる場合がございます。

■プレゼント ディナータイムに「北海道白糠フェア」のコースメニューをお召し上がりいただき、アンケートに回答いただきましたお客様の中から抽選で5名様に、白糠町の海産物加工品や名産のしそで作られたラムネなどの「白糠特産品セット」ををプレゼント！
また先着約200名のお客様には、白糠町の絶景スポット恋問(こいとい)海岸にちなんだお菓子「恋問ラングドシャ」をお配りいたします。(お1人さま1枚)

■協賛・協力 北海道白糠町

①和食コース:季節の会席コース



②洋食コース:フライヤーズディナー



③アラカルト:白糠産エゾ鹿フィレ肉のポワレ



④ランチ:タコつぶ丼



⑤鍛高譚のしそ焼酎と梅酒



⑥ケーキ:ヴィオレ



プレゼント:白糠特産品セット(イメージ)



プレゼント:恋問ラングドシャ



白糠町マスコットキャラクター
「コイタくんとメイカちゃん」



恋問(こいとい)の前浜で恋に落ちた
白糠生まれの柳ダコのコイタくんと
九州からやって来た寿留女イカのメイカちゃん

*写真は全てイメージです。

ご予約・お問合せ先

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)

本件に関するお問合せ先

羽田エクセルホテル東急 販売促進 萩原(はぎわら) TEL:03-5756-6000 FAX:03-5757-0706

E-mail: aki.hagiwara@tokyuhotels.co.jp

URL: <http://www.haneda-e.tokyuhotels.co.jp>



羽田 エクセルホテル東急