

2016年7月

<報道関係各位>

ホテル JAL シティ羽田 東京  
『Cafe & Dinning HARUHORO』夏のタパスフェア開催  
開催期間:2016年8月31日(水)まで  
疲れ知らずの Summer! ワインと良く合う食材をお気軽に!

ホテル JAL シティ羽田 東京(総支配人:渡辺仁康)では四季折々の食材をふんだんに使用したカジュアルな多国籍料理を提供する『Cafe & Dinning HARUHORO』にて「暑い夏を吹き飛ばせ、疲れ知らずの Summer!」として、ワインと良く合う食材をふんだんに使ったタパスフェアを8月31日(水)まで開催中です。

タパスとは、スペイン語で「ふた」を意味する“Tapa”(タパ)の複数形。もともと、アンダルシア地方のバルで、グラスに虫が入らないように、パンやハムでふたをして供したのが始まりだとされています。そのサービスが好評だったため、次第にスペイン全域のバルに広まってバリエーションも増え、お酒と一緒に提供する前菜全般をタパスと呼ぶようになったのだといわれています。タパスの中でも人気のピンチョスは、小さく切ったパンに具をのせ、上から串(スペイン語でピンチョ=pincho)で刺してまとめたものです。串で刺さない、オープンサンドイッチ風のものも全てピンチョスと呼ばれています。そんなタパス料理をお一人でもグループでも楽しめるよう数多くラインナップ致しました。HARUHORO おすすめワインとオリジナルカクテルと共にどうぞお楽しみください。



【夏のタパスフェア開催イメージ】

<メニュー例>

イベリコ豚と玉子のピンチョス／ネギトロのパンタパス、マリネサーモン／季節野菜のピクルス  
オリーブとドライトマトのマリネ 他 各 500 円



【イベリコ豚と玉子のピンチョス】



【マリネサーモン】

森のキノコとイベリコベーコンのアヒージョ／シラスのアヒージョ／鶏モモと季節野菜のアヒージョ  
牛タンとジャガイモのグラタン／牛スジ肉のピカンテエストファード  
フォアグラとマンゴーのピンチョス 他 各 800 円



【鶏モモと季節野菜のアヒージョ】



【牛スジ肉のピカンテ  
エストファード】



【フォアグラとマンゴーの  
ピンチョス】

<ドリンク例>

グラスワイン(赤・白)／スパークリングワイン／HARUHORO モヒート  
有機「エルダーフラワー」のモヒート 他 各 500 円

※いずれもサービス料 10%、消費税別の料金です

※One Harmony 会員様に限りディナータイムのご飲食代 10%割引実施中(8月31日まで)

<夏のタパスフェア 開催概要>

開催レストラン: Cafe & Dinning HARUHORO

開催時間 : ディナータイム 18:00-26:00(ラストオーダー25:00)

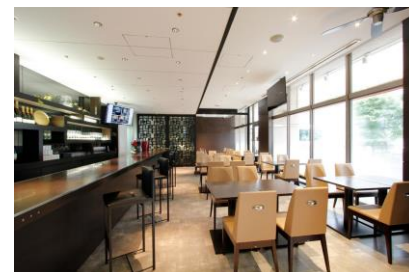
席数 : 62 席(テラス席 14 席)

面積 : 137 m<sup>2</sup>

レストラン営業時間 朝食 04:00-10:00

ランチ 11:30-14:00(ラストオーダー13:30)

ディナー 18:00-26:00(ラストオーダー25:00)



<本件に関するお問い合わせ>

ホテル JAL シティ羽田 東京『Cafe & Dinning HARUHORO』担当:藤井  
〒144-0042 東京都大田区羽田旭町4-11 TEL:03-5735-2525 (代表)