



## 日本一の和牛や黒豚、鰻や黒酢も！ 鹿児島県の魅力の食材を味わうフェア開催

羽田エクセルホテル東急(東京都大田区、総支配人:神田篤)では、2023年4月1日(土)～5月31日(水)の期間、カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」(2階)にて、「南の宝箱 鹿児島フェア」を開催いたします。



詳しくはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/restaurant/plan/100675/index.html>

フェア開催準備にあたり、料理長・滝本も現地を訪問。生産者の皆様から感じた熱い想いやこだわりを、ランチ・ディナーそれぞれのコース料理、3種のアラカルトパスタに表現いたしました。

ディナーフルコースのメインは、昨年10月に行われた全国和牛能力共進会にて和牛日本一を獲得した「A5等級 鹿児島県産黒毛和牛」のウチモモ肉を網焼きにした、お肉本来の魅力を堪能できる一品です。ショートコースのメインは、柔らかくさっぱりした旨味が特徴の鹿児島黒豚を香ばしく焼き上げ、江戸後期より伝わる壺づくり製法で3年以上発酵・熟成させて造り上げられた「坂本の黒酢天寿」を使用したソースを合わせました。その他にも、鹿児島県が生産量日本一の養殖鰻や、高い糖度とジューシーな果汁、ほどよい酸味が特徴のタンカンなど、前菜からデザートまで鹿児島の食材をふんだんに使用した料理が登場いたします。

また、5月3日(水・祝)～5日(金・祝)には、3日間限定でランチbuffetを開催。奄美大島の伝統料理「鶏飯」や、鹿児島県産の和牛や黒豚、小浜水産のカンパチに枕崎産のカツオのたたきなど、鹿児島県の食材を使用した料理を全50種ご用意いたします。

羽田エクセルホテル東急は羽田空港第2ターミナル直結のため、飛行機での出発前や到着後のご利用にも大変便利です。ご家族やご親族、ご友人と、鹿児島県の魅力あふれる「食」をこの機会に是非お楽しみください。

## 《南の宝箱 鹿児島フェア概要》

■期間 2023年4月1日(土)～5月31日(水)

■メニュー

### ランチコース

シェフズランチスペシャルメニュー 5,000円～

[時間] 11:30～15:00 (L.O.14:00)

[内容] 前菜／スープ／メイン／デザート／コーヒー

### ディナーコース

シェフおすすめディナー

[時間] 17:30～23:00 (L.O.20:00)

[内容]

○ショートコース 5,800円

前菜／スープ／メイン／デザート／コーヒー

○フルコース 10,000円～

前菜／スープ／魚料理／メイン／デザート／コーヒー

### ランチ・ディナー共通

[時間] ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:30)／ディナー 17:30～23:00 (L.O.22:30)

[内容] 枕崎産カツオのたたきと香味野菜の冷製カッペリーニ 2,000円／鹿児島黒豚のパンチェッタと鹿児島野菜のamatriciana 2,000円／桜島鶏モモ肉と鹿児島野菜のクリームスパゲッティ 2,200円

### 鹿児島ランチbuffet

[期間] 2023年5月3日(水・祝)～5日(金・祝)

[時間] <1部>11:30～ <2部>13:30～ ※90分制

[料金] 大人(13歳以上) 5,300円 小学生 2,900円 未就学児無料

[メニュー]

<パフォーマンス> 鹿児島県産黒豚を使ったパテドカンパーニュ 黒酢のグレッグ添え／桜島鶏と鹿児島野菜のクリームスパゲッティ／鹿児島和牛ローストビーフ マッシュポテト添え ナチュラルなジュ／ライブ感あふれるサツマイモのモンブラン

<お食事> 養殖カンパチの焼きメ坂元黒酢ソース／枕崎産カツオのたたき 黒酢ゆずぽんとミカン塩添え／鹿児島産きびなごのエスカベッシュ サフラン風味／黒豚パンチェッタと玉ねぎのキッシュ／黒豚のとんかつ ミックスソース／鹿児島和牛のハンバーグステーキ カフェドパリソース／鹿児島産牛蒡のポタージュ／奄美の鶏飯／桜島鶏の網焼き キャベツと椎茸のブレゼ 他

<デザート> 苺のショートケーキ レモンの香るジェノワーズ／フレーズフロマージュ／パリブレスト／ガトーショコラ／タルトアプリコット／ノワゼットシトロン／苺のソーダ ライムジュレ／フロマージュブランのパンナコッタ ブラッドオレンジソース／トンカ豆のブランマンジェ グリオットチェリーのソース／チョコレートミルクプリン コーヒーのジュレ／チョコレートファウンテン 他

[申し込み方法]

お電話もしくは下記 URL よりご予約ください。

<電話> レストラン予約 03-5756-6000(代表)

<WEB> [https://www.tablecheck.com/shops/tokyuhotels-haneda-flyerstable/reserve?menu\\_lists\[\]=6412bfb2bc97800046085f43](https://www.tablecheck.com/shops/tokyuhotels-haneda-flyerstable/reserve?menu_lists[]=6412bfb2bc97800046085f43)

\*写真はイメージです。

\*表示料金にはサービス料 12%・消費税 10%が含まれております。

\*食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

#### ◇羽田エクセルホテル東急 概要

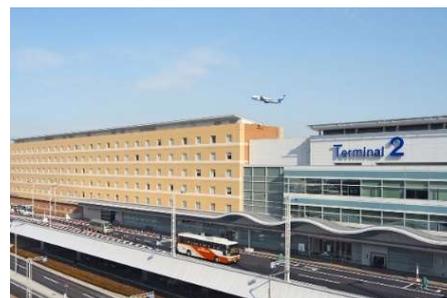
羽田空港第2ターミナルに直結した前後泊利用に大変便利なホテルです。

フライヤーズテーブルではお食事のみのご利用も承っております。

所在地：東京都大田区羽田空港3-4-2

(羽田空港第2ターミナル2階出発ロビー直結)

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



#### ◇感染症拡大防止の取り組み

羽田エクセルホテル東急では、お客様や従業員の安全を最優先に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施しております。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/information/64393/index.html>

#### 【お客様からのお問い合わせ先】

カフェ & ダイニング「フライヤーズテーブル」(10:00～19:00)

TEL: 03-5756-6000(代表)

#### 【本リリースに関するお問い合わせ先】

羽田エクセルホテル東急 販売促進 小泉(こいずみ)

TEL: 03-5756-6000(代表) e-mail: [f.koizumi@tokyuhotels.co.jp](mailto:f.koizumi@tokyuhotels.co.jp)