



特選和牛 静岡そだち・富士の鶏・下田産スッポンなど

静岡の食材を堪能するフェア開催

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12月1日(金)～2024年1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、「静岡フェア」を開催いたします。



詳しくはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/restaurant/plan/109169/index.html>

料理長・滝本が現地を訪問し、その土地の食材をコース料理やパスタで提供する恒例企画。今回は静岡に焦点をあて、下田市産のスッポンや特選和牛 静岡そだちなどを提供します。

コースの前菜には、ツヤのある上品な紅色が特徴の大大鱒「紅富士」を使用。軽くスモークし甘味・うまみを閉じこめました。酸味のあるレモンジンジャーソースと共にお召し上がりください。ランチコースとディナーフルコースでは、グレードアップメニューとして「スッポンのリゾット」をご用意。静岡県下田市産のスッポンを味噌漬けにし、バターと出汁で丁寧に焼きあげました。丁寧に下処理をし臭みなく柔らかく、うまみたっぷりの優しい味です。その他にも、特選和牛 静岡そだちやデザートで静岡産天草で作ったところてんなど、前菜からデザートまで静岡県の食材をふんだんに使用した料理が登場いたします。

アラカルトでは、鱈の干物が目を惹くパスタが登場。朝食ブッフェでも提供し好評の下田市の干物専門店「小木噌商店」の干物を贅沢に使用。イカの魚醤を合わせ、食欲を刺激する香りのペペロンチーノに仕上げました。麺以外は全て静岡県産の食材、という料理長一押しの逸品です。

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、静岡の魅力あふれる「食」をこの機会に是非お楽しみください。

《フェア概要》

■期間 2023年12月1日(金)～2024年1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／スープ又は温前菜／メイン／デザート／コーヒー又は紅茶



蕪のポターージュ トリュフ風味



富士の鶏のガランティース
エリンギとマッシュポテト添え
ナチュラルなジュ

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/コーヒー又は紅茶



萬幻豚の網焼き 塩麴風味
赤キャベツのプレゼ添え
サワークリームのマスタードフォンダン



静岡県産天草のところでん
抹茶アイスとエスプーマを添えて

○フルコース 12,000 円~

前菜/スープ又は温前菜/魚料理/メイン/デザート/コーヒー又は紅茶



駿河湾桜海老とシラスのサラダ仕立て
生姜のコンフィと菊芋のエスプーマ
HAL CAVIAR 添え



特選和牛静岡そだちのヒレの網焼き
静岡野菜添え 松崎産わさび風味

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] 小木曾商店 鱈の干物と椎茸のペペロンチーノパスタ 2,200 円 / 大々鱒「紅富士」の燻製と長谷川マッシュルーム、アボガドのクリームパスタ 2,200 円 / 駿河湾の桜海老、シラス、下田クレソン、トマトのスパゲッティー 2,300 円



小木曾商店鱈の干物と
椎茸のペペロンチーノパスタ



大々鱒「紅富士」の燻製と長谷川マッシュム
アボガドのクリームパスタ



駿河湾の桜海老、シラス、下田クレソン、
トマトのスパゲッティー

*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/>



【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)・小島(こじま)

TEL: 070-3300-4774 E-mail: f.koizumi@tokyuhotels.co.jp