

生産量日本一の「ジュンサイ」や  
まろやかなコクと柔らかい肉質が特徴の「東由利産フランス鴨」が登場

## しこたまいね！秋田フェア開催

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、2024年6月1日(土)～7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、「秋田フェア」を開催いたします。



詳しくはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/restaurant/plan/117437/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。今回は秋田県に焦点をあて、「秋田産はちみつ」や「秋田産かつの牛フィレ肉」などを使用した料理をご用意いたします。

コースの前菜には「三種町のジュンサイ」を使用。白神山地などから流れるミネラル豊富な水や、湧き出る地下水で育った三種町のジュンサイは生産量日本一。多糖類に富んだゲル状質に覆われ、プルプルとしたジュンサイを「男鹿産ボタンエビ」と「ギバサ」\*1のロワイヤルに、食感のアクセントとして添えました。メインには「東由利産フランス鴨」を使用。合鴨や野鴨にみられる特有の臭みやクセはなく、まろやかなコクと柔らかい肉質が特徴です。空煎りしたモモ肉と砂肝をマリネし、低温の油でじっくりと焼き上げました。胡椒、にんにく、エシャロット、鴨のだしで作ったソースと一緒にお召し上がりください。

アラカルトでは、平たいリボン状のタリアテッレ、細麺のカッペリーニ、貝の形をしたコンキリエの3種類の麺を使用したパスタ料理が登場します。中でもコンキリエを使った料理は、牛乳で煮ることによって臭みを飛ばした「秋田産鱈」と醤油漬けの真たらこを使用し、日本三大魚醤のひとつ「鰯(ハタハタ)のしよつる」で仕上げた、秋田の味を存分にお楽しみいただける一品です。

その他、小坂七滝ワイナリーの「秋田犬ワインルーージュ」、湖畔の杜ビールの「秋田犬 BEER」もご用意いたします。

また、6月29日(土)・30日(日)の2日間限定で、ランチbuffetを開催いたします。ご利用の方全員に、(一般財団法人)日本穀物検定協会の食味ランキングで特A評価を獲得した秋田米「サキホコレ」(2合)をプレゼントいたします。

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。ご家族やご友人と、秋田の魅力あふれる「食」をこの機会に是非お楽しみください。

\*1 アカモクという海藻

## 《フェア概要》

■期間 2024年6月1日(土)～7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 5,400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／コーヒー又は紅茶

### 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 6,500円

前菜／スープ／メイン／デザート／コーヒー又は紅茶

○フルコース 13,000円

アミューズ／前菜／スープ／魚料理／メイン／デザート／コーヒー又は紅茶

### 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] 秋田産かつの牛を使ったボロネーズのタリアテッレ モッツアレラチーズ添え 2,100円／三種町ジュンサイと男鹿産甘エビ、トマトを使った冷製カッペリーニ 2,100円／秋田産鱈と真たらこのクリームコンキリエ 鱈のしよつふる風味 2,100円

### ランチbuffet

ご利用の方全員に秋田米「サキホコレ」2合プレゼント

[期間] 2024年6月29日(土)・30日(日)

[時間] <1部>11:30～ <2部>13:30～ ※90分制

[料金] 大人(13歳以上) 3,900円 小学生 2,000円 未就学児 無料

[お申込み方法]

お電話もしくは公式WEBサイト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.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/restaurant/plan/106082/index.html>

※一部メニューに秋田県産食材を使用します

### アルコール

[内容]

○小坂七滝ワイナリー秋田犬ワインルージュ

ボトル 9,600円/グラス 1,550円

○湖畔の杜ビール秋田犬 BEER

1,800円



※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。

※表示料金はサービス料 12%・消費税 10%が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※法令によりお車を運転される方、20 歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。



## 20 周年ロゴデザイン ～羽を休めて飛び立つ～

羽田エクセルホテル東急は、2024 年 12 月 1 日に開業 20 周年を迎えます。記念ロゴのデザインは、皆さまに感謝をお伝えするとともに、「旅への想いを胸に、羽を休め、笑顔で新しい地に飛び立って行く」そんな喜びを提供してきた羽田エクセルホテル東急を象徴的に表しています。今後益々発展する日本の玄関口の羽田空港を代表するエアポートホテルとして、これからも快適な空の旅をサポートしてまいります

### ◇羽田エクセルホテル東急 概要

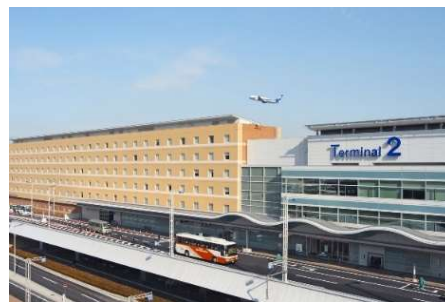
羽田空港第 2 ターミナルに直結した前後泊利用に大変便利なホテルです。

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: 03-5756-6000(代表) e-mail: [n.kojima@tokyuhotels.co.jp](mailto:n.kojima@tokyuhotels.co.jp)