

～エアポートクリスマス 2024～

羽田エクセルホテル東急でクリスマスを彩るディナーコースとランチbuffetを販売

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12月21日(土)～12月25日(水)の期間、カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」にて、クリスマスを彩るディナーコースとランチbuffetを販売いたします。



詳しくはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/information/120845/index.html>

ディナーコースのアミューズには、青森県大間町で水揚げされた最高級「大間の本マグロ」を使用。マグロのタルタルとキャビアを包んだ春巻きと、炎に見立てたビーツで、クリスマスを彩るキャンドル風に仕上げました。そして、当ホテルおすすめの前菜「つがる豚と鴨のパテアンクルート」は、柔らかい肉質とクセの少ない味わいが特徴の鴨と、つがる豚の「パテ」をパイで包んだ一品。それぞれの素材の良さを存分に引き出したシェフこだわりの逸品です。メインには、栄養満点の干し草と乳酸菌を与えて育てられたことにより、旨味成分を多く含む「下北牛」を使用。シンプルな網焼きでご提供しますので、肉本来の旨味をご堪能いただけます。また、ランチbuffetでは、「鹿児島県産和牛ローストビーフ」や「ムール貝とサーモンのトマトクリームパスタ」「マロンとフランボワーズのモンブラン」の実演コーナーが登場。クリスマス仕様にアレンジを施した大人気の苺のショートケーキなど、デザートまでしっかりお楽しみいただける40種以上のメニューをラインナップ。さらにスペシャルディッシュとして、オマール海老を殻ごと贅沢に使用した「オマール海老のグラタン」をおひとり様一皿限定でご提供いたします。

非日常が感じられる羽田空港で、高さ約7メートルのクリスマスツリーやライトアップされた展望デッキなどを満喫しつつ、大切な人とのクリスマスの思い出を、ぜひ羽田空港でお楽しみください。

《クリスマス 2024 年概要》

クリスマスディナーコース

■期間 2024年12月21日(土)～12月25日(水)

■時間 17:30～23:00(L.O.20:00)

■料金 15,000 円 ※魚料理はアップグレード可能 追加 1,500 円

■メニュー

〈アミューズ〉大間の本マグロのタルタル キャンドル仕立て キャビア添え

〈前 菜〉つがる豚と鴨のパテアンクルート 野菜のグレッグ添え

〈温前菜〉風間浦産の温かいウニのフラン ナンチュアソース

〈魚料理〉なんばん漬けをナッベした青森県産帆立のポワレ はつ恋ぐりんとシードルのソースで召し上がれ

〈肉料理〉下北短角和牛フィレ肉の網焼き 青森県産野菜添え 下北赤ワインを使ったソースで召し上がれ

〈デザート〉ガトー・ミュール・ポムヴェルトとはつ恋ぐりんのシードルのソルベ リンゴに見立てたチップスを添えて
ブレット&オリーブオイル、オーガニックコーヒーまたは紅茶

※アップグレードメニュー

〈魚料理〉風間浦産鮫鱈のポワレ 生ハム添え スチューベンを使ったブルブランソース

クリスマスランチbuffet

■期間 2024 年 12 月 21 日(土)・22 日(日)

■時間 1 部 11:30~ / 2 部 13:30~

■料金 大人(中学生以上)5,800 円 / 小学生 3,200 円 / 未就学児無料 ソフトドリンクバー付き

■メニュー例



〈テーブルサービス〉オマール海老のグラタン ナンチュアソース

※おひとり様一皿

〈実演コーナー〉ムール貝とサーモンのトマトクリームパスタ /

鹿児島県産和牛ローストビーフ / マロンとフランボワーズのモンブラン

ローストビーフ

〈お食事〉つがる豚と鴨のパテアンクルート / 青い森紅サーモンの燻製 フレンチキャビアクリーム添え / 3種チーズのキッシュ / 駿河湾桜海老とシラスのサラダ / 青森県産カボチャのブルーテ / チェリートマトとイチゴのサラダ仕立て / シジミのライスコロケ / 創作洋風寿司 2 種類 / シジミの冷製カッペリーニ / 鱈のポワレ ほうれん草添え レモンコンフィソース / 青森県産ムール貝のフラン トリュフ風味 / 鱈のフィッシュステーク 香草風味 / 温野菜の盛り合わせ / 南め豚バラ肉の煮込み 黒こしょうソース / 島根県銀山赤どりのロースト塩麹風味 / ハンバーグステーキ 照り焼きソース / 島根県産グリーンアスパラガスのポタージュ / ビーフカレー / ライス / パン / マフィン / チョコドーナツ 他

〈デザート〉フルーツ 4 種 / 苺のショートケーキ / 苺のミルクレープ / タルトポム / パリプレスト / フロマージュペッシュ / ガトーショコラ / ミルクティープリン / ピスタチオのブランマンジェ / ショコラとカフェのヴェリーヌ / 苺とカシスのタピオカソーダ / ライチとグレープフルーツのゼリー / わらび餅 / ソフトクリーム / チョコレートファウンテン

クリスマスケーキ

ご予約受付中です。

ご予約・ご詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/restaurant/plan/120844/index.html>

※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。

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

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/index.html>



【お客様からのお問い合わせ】

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)

【本件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・小島

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