

美味しさの宝庫「おいしい広島フェア」

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、2025年2月1日(土)~3月31日(月)の期間、カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」にて、「おいしい広島フェア」を開催いたします。ランチ・ディナーコースやアラカルトパスタなど、広島県産食材の魅力を楽しめる料理をご用意いたします。

詳しくはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/restaurant/plan/125117/index.html>



メインB:広島サマーモンのクリスティアン ブルギニオンソース レンズ豆添え

料理長・滝本が現地を訪問し、その土地の食材をふんだんに使用した料理を提供する恒例企画。今回は広島県に焦点をあて、生産量日本一の「レモン」や「広島サマーモン」などを使用した料理をご提供いたします。

ランチコースでは選べる3つのメインをご用意。中でもおすすめは、広島県産のレモン果汁を混ぜた飼料で育った「広島サマーモン」を使用したクリスティアン。サマーモンをマリネし、バターと絡めスプリングロールとして仕上げました。バターにニンニクとパセリを加えたブルギニオンソースとお召し上がりください。その他にも、有機肥料100%で育ち、味わいが濃く苦みが抑えられた「東広島産瀬戸内ケール」を使用したスープや、果肉たっぷり皮が薄く優しい酸味が特徴の「広島県産有機レモン」を使用したタルトシトロン(デザート)など、全てのメニューで広島の味を存分にお楽しみいただけます。

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、ご友人と広島の魅力あふれる「食」をこの機会に是非お楽しみください。

《フェア概要》

■期間 2025年2月1日(土)~3月31日(月)

■メニュー

ランチコース

シェフズランチコース 5,600円~

[時間] 11:30~15:00(L.O.14:00)

[内容]

〈前菜〉広島レモンサマーモンのムース仕立て 三次ワイナリーの赤ワインフレーバー 野菜のグレッグ添え

〈スープ〉東広島産瀬戸内ケールとジャガイモのポタージュ クリームフェット添え

〈メイン〉※1つお選びください

A: 広島県産お米ポークの青柚子こしょう塩麹網焼き レモンコンフィソース

B: 広島サーモンのクリスティアン ブルギニョンソース レンズ豆添え

C: 広島血統和牛元就フィレ肉の網焼き 東広島野菜 三次ワイナリーの赤ワインソース ナスキャビア添え +2,500 円

〈デザート〉広島県産有機レモンのタルトシトロン ピスタチオのアイス添え

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



メイン A: 広島県産お米ポークの青柚子こしょう塩麹網焼き レモンコンフィソース



メイン C: 広島血統和牛元就フィレ肉の網焼き 東広島野菜 三次ワイナリーの赤ワインソース ナスキャビア添え +2,500

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 7,500 円

〈前菜〉広島レモンサーモンのムース仕立て 三次ワイナリーの赤ワインフレーバー 野菜のグレッグ添え

〈スープ〉東広島産瀬戸内ケールとジャガイモのポターージュ クリームフェット添え

〈メイン〉東広島こい地鶏のガランティーヌ 東広島産野菜添え ナチュラルなジュ レモン風味

〈デザート〉広島県産有機レモンのタルトシトロン ピスタチオのアイス添え

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



○フルコース 13,000 円~

〈前菜〉東広島こい地鶏のガランティーヌ 三次赤ワイン風味の卵と野菜のグレッグ 薔薇風味のマヨネーズ添え

〈スープ〉※1つお選びください

A: 東広島産瀬戸内ケールとジャガイモのポターージュ クリームフェット添え

B: 江田島すっぽんのロワイヤル 広島ベステルキャビア添え ナンチュアソース +1,500 円

〈魚料理〉瀬戸内の魚を使ったブイヤベース仕立て 尾道ネーブル風味 カワハギとアジアカ海老 ルイユ添え

〈メイン〉広島血統和牛元就フィレ肉の網焼き 東広島野菜 三次ワイナリーの赤ワインソース ナスキャビア添え

〈デザート〉広島県産の苺を使ったクレープシュゼット 有機レモンとネーブルのソルベ添え

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



アラカルト(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] 北広島のイチゴと有機小松菜のジェノベーゼ 生ハム添え 冷製カッペリーニ 2,000 円／庄原産リコッタチーズと東広島こい地鶏のパスタ レモン風味 2,000 円／佐木島のフルティカトマトと庄原産モッツアレラのカプリ風パスタ 2,200 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。

【協力】広島県

おいしい！広島プロジェクト

「ひろしまは美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上を目指し、広島ならではの多彩な食の魅力を磨き発信していくことで、広島の食文化の発展的継承につなげていく取組です。

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/oishii-hiroshima/>



羽田エクセルホテル東急 概要

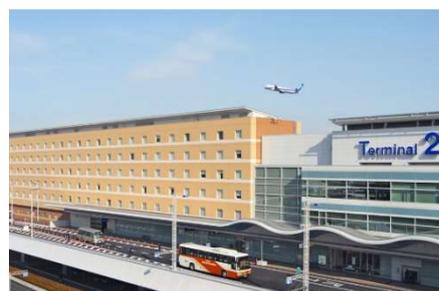
羽田空港第 2 ターミナルに直結した前後泊利用に大変便利なホテルです。

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