

当ホテルでは、毎年ご好評をいただいている「福島御膳」を現在の料理長・長谷川普一郎のアレンジで、また、この時期ならではの桃を使用した涼やかなデザートをご用意します。羽田エクセルホテル東急では、福島県産食材をふんだんに使用したコース料理、桃のパフェなどを提供いたします。両ホテルともにそれぞれが趣向を凝らし、福島の魅力を存分に味わえるメニューをお楽しみいただけます。

※羽田エクセルホテル東急の「発見！ふくしまフェア」は7月1日～8月31日開催

■【発見！ふくしま】フェア概要

【店舗】30階 The 30th Dining Bar

【期間】2026年7月1日（水）～7月31日（金）

【福島御膳】

◆提供時間・料金

11:30～14:00 (L.O.14:00) ¥3,900 / 14:00～21:00 (L.O.20:00) ¥4,300

◆タイアップメニュー

- ・福島牛内もも肉のポッシュェ・メヒカリの唐揚げ、サンマのポーポーカツ 梅のタルタル
- ・「福島県立小名浜海星高等学校」の生徒が釣り上げたマグロとタコのマリネ ポン酢ジュレ
- ・会津地鶏の棒棒鶏 青のりの佃煮・福島県産あおさの味噌汁・福、笑い（福島県産米）
- ・いわき産小白井きゅうりの味噌漬
- ・福島県産桃のマリネとヨーグルトムース・コーヒーまたは紅茶

【福島県産桃のマリネとヨーグルトムース ライチソルベを添えて】

◆提供時間 14:00～21:00 (L.O.20:00)

◆メニュー・料金

- ・デザートセット ¥1,900 (1ドリンク付き)
- ・デザート単品 ¥1,600

【福島御膳メニュー詳細】

福島県立小名浜海星高等学校」の生徒が釣り上げたマグロとタコのマリネ ポン酢ジュレ



このマグロは、福島県内の高校で唯一水産科のある福島県立小名浜海星高等学校の生徒たちが漁業実習船「福島丸」に乗船し、約2か月の太平洋海域での遠洋航海実習を通じて釣り上げたものです。暑い夏にも箸が進む味わいに仕上げました。

メヒカリの唐揚げ、サンマのポーポーカツ 梅のタルタル



今回のこだわりの一品。福島県の豊かな海で生まれたメヒカリを軽やかな食感の唐揚げでご提供。加えて、福島県産の郷土料理から着想を得て、「サンマのポーポー焼き」をカツにアレンジしました。梅の酸味を生かした自家製のタルタルが味わいに奥行きを与えます。

福島牛内もも肉のポッシュ



本御膳のメイン料理。福島牛は脂身が少なく、上品な味わいが魅力の黒毛和牛です。じっくりと火入れし、しっとりやわらかな食感と豊かな旨味をお楽しみいただける味わいに仕上げました。福島県産米「福、笑い」とも相性がよい一品です。

【福島県産桃のマリネとヨーグルトムース ライチソルベを添えて メニュー詳細】



ティータイム、ディナータイムにご提供するデザートメニュー。やさしい甘みのヨーグルトムースに、レモンの心地よい酸味が効いた濃厚な桃のマリネ、みずみずしいライチのソルベ、口当たりの軽いミントの香りをまとった白ワインのジュレを組み合わせました。優しい桃色が映える、見た目にも涼やかな夏にぴったりのデザートです。

■期間中、フェアメニューをお召し上がりいただき、アンケートにご協力いただいたお客さまに先着順で福島県産米「福、笑い」のキューブ米をプレゼントいたします(数量限定)。粒がしっかりとしており、炊き上げると強い甘みと香りを感じさせる「福、笑い」。ほどよい粘りと弾力があり噛むほどにお米特有の優しい甘みが広がります。

【アンケート～プレゼント 概要】

- ① 本フェアメニューをお召し上がりいただいた方に、二次元コードが記載されたアンケート用紙をお渡しいたします。
- ② お客さま自身のモバイル端末にてアンケートにお答えいただけます。
- ③ 会計時までアンケート回答完了画面をホテルスタッフへご提示いただいた方に、先着順で福島県産米「福、笑い」のキューブ米をプレゼントいたします。(数量限定。なくなり次第終了)

夏に移り変わる景色を眺め、福島県産の食材を味わいながら、福島県に思いを寄せるひとときを。二子玉川エクセルホテル東急は、福島県の魅力向上につなげられるよう、今後も「食」での応援を継続してまいります。

■お客さまのお声から「福島の味」販売



かつて福島御膳を召し上がったお客さまから「あれが美味しかったから買いたい」とのご要望を多く頂いたことから、福島御膳で提供する県産品を品目・数量限定で販売いたします。ご飯のおいしさを引き立てる商品などをご用意しましたので、ぜひご家族でお楽しみください。

【期間】 2026年7月1日（水）～7月31日（金）

【販売時間】 11:30～20:00

【販売場所】 30階 The 30th Dining Bar

【品目】 青のりの佃煮 / 完熟梅干し / いわき産小白井きゅうりの味噌漬

【料金】 各 600円

※数量限定、なくなり次第終了

※価格には8%の消費税が含まれます。

■The 30th Dining Bar 概要

地上130メートルからの眺望とともにささやかな非日常感をお楽しみいただけるオールデイダイニング。選りすぐりの食材を用いたこだわりの料理を和から洋食まで取り揃え、リーズナブルな価格でご提供いたします。ご家族、ご友人、職場の同僚とのお食事をはじめ、さまざまなシーンでご活用いただけます。



【時間】 朝食：7:00～10:00 (L.O.9:30)

ランチ：11:30～14:00 (L.O.14:00)

ティー：14:00～17:00 (L.O.16:00)

ディナー 17:00～21:00 (L.O.20:00)

TEL：03-3707-7200（レストラン予約）10:00～20:00

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/dining/index.html>

■二子玉川エクセルホテル東急 概要

二子玉川ライズタワーオフィスの28階から30階がホテル専用フロアとなり、「シティビュールーム」「リバービュールーム」では足元から広がる大窓より関東平野を眼下に見下ろすことができます。趣の異なる2つのレストラン、2つの宴会場を完備。明るく開放的な空間の中、都会とは思えない贅沢な時間をお過ごしいただけます。



所在地：〒158-0094 東京都世田谷区玉川 1-14-1 二子玉川ライズ 30F

TEL：03-3700-1093

部屋数 106、レストラン 2 か所、宴会場 2 か所

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/index.html>

※画像は全てイメージです。

※お食事代には、サービス料12%および消費税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。

※食物アレルギーのある方は、あらかじめスタッフにお知らせください。

※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。

◆◆本件に関するお問い合わせ◆◆

二子玉川エクセルホテル東急 販売促進 担当：近藤（こんどう）

TEL：03-3700-1093（ホテル代表） FAX：03-3700-1098

E-mail：tak.kondo@tokyuhotels.co.jp