

報道関係者各位

2026年6月25日

羽田エクセルホテル東急

羽田のホテルから福島を発信！
麓山高原豚や旬の桃など、福島県産食材を存分に味わう「発見！ふくしま」フェアを初開催！
二子玉川エクセルホテル東急との同時開催決定



詳しくはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/restaurant/plan/143741/index.html>

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、2026年7月1日(水)~8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、福島県産食材をふんだんに盛り込んだ「発見！ふくしま」フェアを開催いたします。

「発見！ふくしま」とは、東京電力ホールディングス株式会社が進める、福島県産品の美味しさや魅力を多くのお客さまに「再発見！」する機会を広げたいという願いを形にした企画です。当ホテルでは、少しでも生産者さまのお力になりたいとの思いから、今回初めてとなる「発見！ふくしま」フェアを開催いたします。福島県が誇る数々の食材の中から、料理長が選び抜いた食材を用いたさまざまなメニューをお楽しみください。

本フェアで提供するメニューは、コース2種類と「福島県産桃のパフェ」です。福島県産食材をふんだんに使用したコースでは、脂のりが良く、ふんわりとした食感と上品な旨みが特長の福島県産メヒカリの前菜から始まり、スープには豊かな自然の中で育まれた福島県産しいたけを使用。魚料理は、夏に旬を迎える福島県産スズキをポワレにし、魚のフォンをベースにあおさの風味を効かせたさっぱりとしたソースでお召し上がりいただけます。メインは、あっさりとした味わいと上質な甘みのある脂身が特長の「麓山高原豚」と、色鮮やかで良質な霜降り、柔らかな肉質、風味豊かでまろやかな味わいの「福島和牛」の2種類からお選びいただけます。デザートには、福島県産桃のコンポートに杏仁のパルフェとロゼワインのジュレを合わせ、みずみずしい桃の甘みと爽やかな余韻がお楽しみいただける一品をご用意しました。「福島県産桃のパフェ」は、桃をフレッシュとコンポートの2種類で贅沢に使用しております。

また、二子玉川エクセルホテル東急でも、同時期※に「発見！ふくしまフェア」を開催し、長年ご好評をいただいている「福島御膳」や桃を使用したデザートをご提供いたします。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。

※二子玉川エクセルホテル東急の「発見！ふくしまフェア」は7月1日～7月31日開催



福島県産メヒカリのリエットと茄子のコンフィ
メヒカリのフリット添え



福島県産しいたけの冷製ポタージュ



福島県産スズキのポワレ 福島県産青のリソース



A 福島県産麓山高原豚の味噌漬け
福島県産長ネギのオムレットとピュレ



B 福島和牛の味噌漬け
福島県産長ネギのオムレットとピュレ



福島県産桃のコンポート
杏仁のパルフェとロゼワインジュレ

《コース料理販売概要》

【期間】2026年7月1日(水)～8月31日(月)

【時間】ランチ:11:30～15:00(L.O.14:00)／ディナー:17:30～23:00(L.O.20:00)

【料金】

○ライトコース:5,600円～

前菜／スープ／メイン(ライトコースは魚料理・メインA・Bから)／デザート

○フルコース:8,000円～

前菜／スープ／魚料理／メイン(メインA・Bから)／デザート

【メニュー】

〈前菜〉福島県産メヒカリのリエットと茄子のコンフィ メヒカリのフリット添え

〈スープ〉福島県産しいたけの冷製ポタージュ

〈魚料理〉福島県産スズキのポワレ 福島県産青のリソース

〈メイン〉

A: 麓山高原豚の味噌漬け 福島県産長ネギのオムレットとピュレ

B: 福島和牛の味噌漬け 福島県産長ネギのオムレットとピュレ(+1,500円)

〈デザート〉福島県産桃のコンポート 杏仁のパルフェとロゼワインジュレ

《福島県産桃のパフェ販売概要》

【期間】2026年7月1日(水)～8月31日(月)

【時間】ランチ:11:30～15:00(L.O.14:00)／ディナー:17:30～23:00(L.O.21:00)

【料金】2,000円

福島県産の桃をフレッシュとコンポートの2種類で贅沢に使用し、バニラアイスやフランボワーズソース、ロゼワインのジュレを合わせた華やかなパフェです。桃の瑞々しい甘みと上品な香りを、さまざまな味わいとともに楽しみいただけます。



※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。

※表示料金はサービス料12%・消費税10%が含まれております。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご予約時にお申し出ください。

重度の食物アレルギーを発症される可能性がある際、ご要望にお応え出来ない場合もございますので予めご了承ください。

※レストランでご提供している全ての食材を同じ厨房内で調理しているため、アレルギー原因物質が混入する場合がございます。専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的なご判断をいただきますようお願いいたします。

※写真はイメージです。

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

カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」概要

総席数:196席(個室あり)

営業時間

朝食/5:00～10:00(L.O.9:30)

ランチ/11:30～15:00(L.O.14:30)

ディナー/17:30～23:00(L.O.22:30)



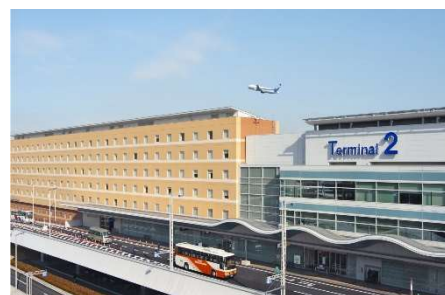
羽田エクセルホテル東急 概要

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)



【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 小島

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