報道関係者各位

2026 年 11 月 20 日
羽田エクセルホテル東急

羽田空港のホテルで味わう冬の鹿児島フェア。
黒豚のカスレや黒牛もものグリル、紫芋のポタージュなど
地元食材を活かした全 5 品の本格フレンチコースを提供開始！



詳細はこちら https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/eat/menu/144787/index.html

羽田エクセルホテル東急（東京都大田区、総支配人：岸井紀人）では、2026 年 12 月 1 日(火)～2027 年 1 月 31 日(日)の期間、カフェ＆ダイニング「フライヤーズテーブル」にて、鹿児島県産の黒豚や黒牛などを用いた本格フレンチコースを提供する『鹿児島フェア』を開催いたします。

本フェアでは、鹿児島県産食材をふんだんに使用したコース料理をご用意します。前菜は、鹿児島県産黒豚の旨みと「いいとこ鶏」の豊かな風味を凝縮した、味わい深いパテ・ド・カンパーニュ。スープには、鮮やかな紫色とやさしい甘みが特徴の紫芋のポタージュをご用意しました。魚料理は、鹿児島県産薩州サーモンのミキュイ。40℃の低温でじっくり火入れすることで、しっとりとなめらかな食感に仕上げました。鹿児島県産黒酢を加えたブールブランソースが、サーモンの上品な脂の旨みを引き立てます。メインは、鹿児島県産黒豚と「いいとこ鶏」の旨みをじっくり引き出したカスレと、赤身ならではの濃厚な旨みとしっかりとした肉の味わいが特徴の「鹿児島県産黒牛もものグリル」の 2 種類からお選びいただけます。デザートには、鹿児島県産金柑を使用したヌガーグラッセをご用意。やさしい甘みのさつまいもソースとコンポートを添え、さつまいもと金柑のチップをあしらいました。前菜からデザートまで、鹿児島の豊かな自然が育んだ食材の魅力を余すことなくご堪能いただけます。



前菜：鹿児島県産黒豚といいとこ鶏のパテ・ド・カンパーニュ 牛蒡のサラダ　ビーツのソース



スープ：紫芋のポタージュ



魚料理：薩州サーモンのミキュイ　春菊のリゾット 黒酢バターソース



メインA：鹿児島県産黒豚といいとこ鶏のカスレ



メインB：鹿児島県産黒牛もものグリル 里芋のドフィノワーズと2色のピュレ マデラソース



デザート：鹿児島県産金柑のヌガーグラッセ さつまいものソース

《コース料理販売概要》

【期間】2026年12月1日（火）～2027年1月31日（日）

【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：6,500円～

前菜／スープ／メイン（魚料理 or メインA・Bから）／デザート

○フルコース：8,500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〉鹿児島県産黒豚といいとこ鶏のパテ・ド・カンパーニュ 牛蒡のサラダ ビーツのソース

〈スープ〉紫芋のポタージュ

〈魚料理〉薩州サーモンのミキュイ 春菊のリゾット 黒酢バターソース

〈メイン〉

A：鹿児島県産黒豚といいとこ鶏のカスレ（ライトコースの場合＋500円）

B：鹿児島県産黒牛もものグリル 里芋のドフィノワーズと2色のピュレ マデラソース（＋1,500円）

〈デザート〉鹿児島県産金柑のヌガーグラッセ さつまいものソース

※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、ご要望にお応えできない場合もございますのであらかじめご了承ください。

※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）

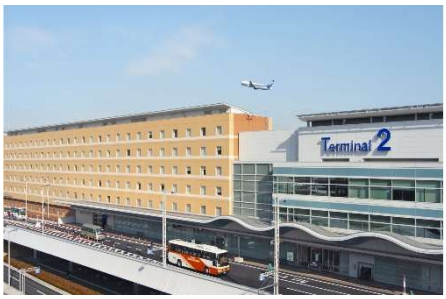
営業時間

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）

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」

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　鈴木・小島

TEL：03-5756-6000（代表）　E-mail：haneda-e.sa@tokyuhotels.co.jp