



報道関係者各位

【羽田エクセルホテル東急】
AMAZING TOYAMA(アメイジングトヤマ)へようこそ！「富山フェア」開催
2016年5月1日(日)～2016年6月30日(木)

羽田エクセルホテル東急(所在地:東京都大田区、総支配人:高橋博紀)では、2016年5月1日(日)～2016年6月30日(木)の期間、カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」(2階)にて、AMAZING TOYAMA(アメイジングトヤマ)へようこそ！「富山フェア」を開催いたします。



真鯛の昆布締めと富山産シロエビとホタルイカのマリネ
甘海老と一緒に

全国各地の空港を起点として、その近隣地域の魅力的な食材や、食文化の紹介、地域のPRを目的として開催しているレストランフェア。今回は、羽田空港から約60分の「富山きときと空港」からのアクセスも便利で、立山黒部アルペンルートへの玄関口にもなっている富山県富山市をご紹介します。

[協賛・協力]富山市・とやま市漁業協同組合・富山エクセルホテル東急

■自然に恵まれた、食材の宝庫

富山市は、日本三大深湾の1つで、「天然のいけす」といわれる富山湾や、北アルプスの立山連峰などに囲まれた雄大な自然に恵まれ、多くの先進国が取り入れている「コンパクトシティ」を導入した、人と環境に優しい街です。

今年3月、料理長の石川が現地に赴き、その恵まれた環境で育まれたシロエビやホタルイカ、ゲンゲなどの「きときと：新鮮-富山の方言」な海産物や、「おわらポーク」、富山産の牛肉・豚肉を使用しドイツの製法で作られたソーセージ、「環境未来都市」にも選ばれている富山市で取り組んでいる廃棄物由来エネルギーを利用したブランドトマト「フォレストフルティカ」、温泉熱を利用して作られた「エゴマの葉」などの食材を選定。さらに、現地で感銘を受けた、300年以上の歴史を持つ「富山のくすり」の伝統を生かした薬膳の考え方や、北前船の寄港地だった影響で消費額日本一の昆布などの食のエッセンスを取り入れたメニューを考案し、提供いたします。

■「ガラスの街 とやま」のガラスアート作品を展示

薬の瓶作りをルーツとする、ガラスの街づくり。その拠点となっている「富山ガラス工房」所属のガラス造形作家 下田 顕生(しもだけんせい)氏をはじめ、6点の作品をロビーにて展示いたします。普段なかなか見ることのできない大型のガラスアート作品を是非この機会にご覧ください。

<展示作家名(五十音順)金 東希氏・小寺 暁洋氏・下田 顕生氏・中嶋 麻里氏・永岡 千佳氏・吉積 彩乃氏>

■AMAZING TOYAMA(アメイジングトヤマ)

今回のフェアを通して、自慢の食材や、富山市ならではの産業や文化などの魅力に触れていただき、富山市民の誇るAMAZING TOYAMA(アメイジングトヤマ)を是非訪れていただけましたらと思います。

■「富山ガラス工房」ガラスマグネットを先着300名様、「富山エクセルホテル東急」ペア宿泊、富山の特産品を抽選でプレゼント

期間中、ディナーコースをお召し上がりいただいたお客様先着300名様には、「富山ガラス工房」のガラスマグネットをプレゼント！

さらに、アンケートに回答していただきましたお客様の中から、抽選で合計5名様に、「富山エクセルホテル東急」(◆)のペア宿泊券や、富山の特産品をプレゼントいたします。

◆「富山エクセルホテル東急」

富山市内にある(JR富山駅前すぐ)、当ホテルと同じ、「エクセルホテル東急」ブランドのホテルです。2016年7月リニューアルオープンし、館内は富山の自然を取り入れた和モダンのデザインに生まれ変わります。8月からは1階ロビー(アートギャラリー)で、「富山ガラス工房」所属のガラス造形作家の方のガラスアート作品などをお楽しみいただけます。

<概要>

■名称 AMAZING TOYAMA(アメイジングトヤマ)へようこそ!「富山フェア」

■期間 2016年5月1日(日)~2016年6月30日(木)

■時間 10:00~25:00

<ランチ> 10:00~17:00 (ラストオーダー 16:30)

<ディナー> 17:00~25:00

(ラストオーダー: コース料理21:30・アラカルト24:30)

<ドリンク> 10:00~25:00 (ラストオーダー 24:30)

<ケーキ> 10:00~25:00

(ラストオーダー 24:30 *ケーキはなくなり次第終了)

■場所 カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」
(羽田エクセルホテル東急 2階・羽田空港国内線第2旅客ターミナル出発ロビー直結)

■メニュー一例

<ディナー> ○洋食コース 4,800円・7,000円・9,000円

エクセレントディナー 7,000円(写真①)

【前菜】 フォアグラのポワレ 富山産コシヒカリと古代米のリゾットと池多ファームで育てたメツゲライ・イケダのコンビーフで

【スープ】 富山産かぶのピューレと生うにとコンソメジュレ

【魚料理】 2種の魚のグリル 高麗人参とウコンと貝のジュ 富山産黒米ソースとシロエビ添え

【肉料理】 国産牛の牛フィレステーキ チーズ焼きおぼろ昆布と赤ワインソースとバルサミコソース

【デザート】 富山産豆乳入りチョコレートムース 塩ミルクアイス添え グリオットチェリーのソース

* サラダ、パン又はライス、コーヒー付き

○和食コース 4,800円・6,000円

季節の会席コース 6,000円(写真②)

【前菜】 ホタルイカの沖漬け・赤巻・山菜の昆布締め(わらび)など

【お造り】 お造り盛り合わせ(真鯛の昆布締め・富山産シロエビ)

【鍋物】 ホタルイカのしゃぶしゃぶ

【椀物】 花咲シロエビと花咲紅スワイカニのあんかけ

【焼物】 富山県産和牛のロースステーキ・おわらポーク・昆布締め真鯛焼き

【揚物】 シロエビ・エゴマの葉・ゲンゲ・大門(おおかど)素麺

【お食事】 まず寿司と握り寿司・おぼろ昆布のお吸い物

【甘味】 富山産よもぎのミルクプリン 小豆添え・グレープフルーツシャーベット

○アラカルトメニュー 617円より

・ホタルイカ素干しと黒さきいか 926円

・豚肉とピスタチオ入りソーセージ(ピアシンケン)とパプリカ入りソーセージ(パプリカオナー) 1,029円

・ゲンゲ米粉パンのフライ 1,234円

・富山産ホタルイカの昆布マリネとフォレストフルティカ(富山産ブランドトマト)のヴィネグレット
氷見うどんのサラダ仕立て 1,645円(写真③)

・US産牛肉イチボの昆布締めのポワレ 昆布と生姜入り和風胡麻ソース 1,645円(写真④)

・ホタルイカと海鮮丼(5月限定) 1,851円

・薬膳くすしそば・天婦羅(6月限定) 1,645円

<ランチ> ○週替わりメニュー 1,630円より

牛肉とエゴマの葉の和風スパゲッティ(5/9-15・6/27-30) 1,630円

シロエビと昆布締めした真鯛と海鮮丼(5/23-5/29・6/6-12・6/20-26) 1,950円(写真⑤)

○月替わりフライヤーズ御膳 1,950円

(6月)豚肉の昆布と生姜入り和風胡麻ソース・ゲンゲ米粉パンのフライ・蒸し野菜と赤巻・昆布巻かまぼこ・パプリカソーセージのサラダ・いかの黒作り・古代米(赤米)・白きくらげ入り薬膳のお吸い物・豆乳プリン

* いずれもソフトドリンクバー付き

<ドリンク> 日本酒:純米酒「満寿泉 冴(ますいずみ さえ)」 グラス 926円

<ケーキ> タルト・オ・スリーズ:富山産の米粉を使ったチェリータルト 617円

※料金は消費税・サービス料込み

※食材の仕入の都合により、内容が変更となる場合がございます。

■プレゼント

期間中、ディナーコースをお召し上がりいただいたお客様先着300名様に、「富山ガラス工房」のガラスのマグネットをプレゼント！（写真⑥）

さらに、アンケートに回答していただきましたお客様の中から、抽選で合計5名様に、以下の商品をプレゼントいたします。

- ・「富山エクセルホテル東急」エクセルツインルーム ペア宿泊券 2名様(写真⑦)
- ・「富山ガラス工房」所属ガラス造形作家 市川知也氏の酒器セット 1名様(写真⑧)
- ・「ごん六水産」富山海産物名産セット(クール宅配便) 1名様(写真⑨)
- ・「健菜堂」エバオイル(エゴマ油)1名様(写真⑩)

①洋食コース:エクセレントディナー



②和食コース:季節の会席コース



③アラカルト:富山産ホタルイカの昆布マリネと
フォレストフルティカのヴィネグレット



④アラカルト:US産牛肉イチボの昆布締め
ポワレ 昆布と生姜入り和風胡麻ソース



⑤シロエビと昆布締めした真鯛と海鮮丼



⑥プレゼント:ガラスのマグネット
ディナーコースお召し上がりのお客様先着300名様



⑦プレゼント:「富山エクセルホテル東急」ペア宿泊券
抽選で2名様



外観



エクセルツインルーム「山」

⑧プレゼント:「富山ガラス工房」所属
ガラス造形作家 市川知也氏の酒器セット
抽選で1名様



富山市
AMAZING TOYAMA(アメイジングトヤマ)
ロゴマーク



⑨プレゼント:「ごん六水産」富山海産物名産セット
抽選で1名様



白えび踊り漬け(釜揚げ調味漬け)・タラコの塩辛
「き子」・珍味いかの黒作り

⑩プレゼント:「健菜堂」エバオイル(エゴマ油)
抽選で1名様



*写真は全てイメージです。

ご予約・お問合せ先

羽田エクセルホテル東急 カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」 TEL:03-5756-6000(代表)

本件に関するお問合せ先

羽田エクセルホテル東急 販売促進 萩原(はぎわら) TEL:03-5756-6000 FAX:03-5757-0706

E-mail: aki.hagiwara@tokyuhotels.co.jp

URL: <http://www.haneda-e.tokyuhotels.co.jp>



羽田 エクセルホテル東急