

トビーくんが羽田にやってくる

食材の宝庫ご縁の国しまねフェア

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、2024 年 9 月 9 日(月)～ 10 月 31 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、「島根フェア」を開催いたします。



詳しくはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/restaurant/plan/119710/index.html>

料理長・滝本が現地を訪問し、その土地の食材をコース料理やパスタで提供する恒例企画。今回は島根県に焦点をあて、「**島根県産シャインマスカット**」や「**島根県産黒毛和牛**」などを使用した、食材の宝庫“島根県”の魅力満載の料理を提供いたします。

本フェアでは、ランチ・ディナーコースを始め、アラカルト料理やデザートなどをご用意。

ランチ・ディナーショートコースの前菜は「**石見 銀山赤どり(地鶏)**」を使用したガランティーヌ。中心は燻製したむね肉、砂肝、ピスタチオを合わせてムース状にし、スチームで蒸し焼きにしました。お好みでバルサミコソースとグリーンマスタードソースとともに召し上がってください。

ディナーフルコースの魚料理には「**浜田漁港で水揚げされたのどぐろ**」を使用。のどぐろの魅力はその柔らかい身と脂のノリ具合にあり、「**白身のトロ**」と称されるほど。今回は、のどぐろ・あさり・玉ねぎ・パプリカ・チェリートマト・オリーブをのどぐろとあさりの出汁で蒸し、旨味を凝縮しました。包みを開けた瞬間に広がる香りをお楽しみください。

アラカルトでは、雲南市吉田町で栽培した鷹の爪を練り込んだパスタが登場。鷹の爪の風味を生かすよう低温熟成でじっくり乾燥させたパスタは、「**浜田漁港で水揚げされた剣先イカ**」と「**奥出雲エリンギ**」を合わせて香りのよいペペロンチーノに仕上げました。

さらに、本フェア開催初日の 9 月 9 日には、島根県萩・石見空港オリジナルキャラクターの「トビーくん」が羽田エクセルホテル東急に来店し、萩・石見の魅力を教えてくださいます！

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。ご家族やご友人と島根の魅力あふれる「食」をこの機会に是非お楽しみください。

《フェア概要》

■期間 2024 年 9 月 9 日(月)～10 月 31 日(木)

■メニュー

ランチコース

シェフズランチコース 5,400 円～

[時間] 11:30～15:00(L.O.14:00)

[内容] 前菜／スープ／メイン／デザート／コーヒー又は紅茶



前菜 軽く燻製をした石見銀山赤どり(地鶏)の

ガラランティース グリーンマスタードソース



メイン 石見ケンボロー豚フィレ肉の爽やかな

ミント風味のムースパネ赤ワインソース

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 6,500 円

前菜／スープ／メイン／デザート／コーヒー又は紅茶



メイン 市原ファームが育てた鴨モモ肉のコンフィーえごま

風味のポテトと赤キャベツのブレゼ添え マスタードソース



デザート 島根県産いちじくのパニエ

奥出雲薔薇園の薔薇を香らせたフランボワーズ

○フルコース 13,000 円

アミューズ／前菜／スープ／魚料理／メイン／デザート／コーヒー又は紅茶



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〕 木次乳業のゴーダチーズと奥出雲舞茸のクリームソースタリアッテレ 2,100 円／宍道湖ヤマトシジミと浜田産ミニ青梗菜を使ったトマト風味のスパゲッティ 2,100 円／浜田漁港で水揚げされた剣先イカと奥出雲エリンギの鷹の爪パスタ アナゴのフライ添え 2,200 円



木次乳業のゴーダチーズと
奥出雲舞茸のクリームソースタリアッテレ



宍道湖ヤマトシジミと浜田産ミニ青梗菜を使
ったトマト風味のスパゲッティ



浜田漁港で水揚げされた剣先イカと奥出雲エ
リンギの鷹の爪パスタ アナゴのフライ添え

パフェ

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

〔内容〕 島根県産シャインマスカットのパフェ

〔料金〕 2,500 円



アルコール

〔内容〕

○島根わいん縁結 シャルドネ(島根ワイナリー)

ボトル 9,600 円／グラス 1,650 円

○杜のワイン 赤(奥出雲葡萄園)

ボトル 9,600 円／グラス 1,650 円

○スブラッシュローズ シャルドネテイスト

1,440 円



島根わいん縁結 シャルドネ／杜のワイン 赤



スブラッシュローズ シャルドネテイスト

※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。

※食物アレルギーのある方は、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。



20 周年ロゴデザイン ～羽を休めて飛び立つ～

羽田エクセルホテル東急は、2024 年 12 月 1 日に開業 20 周年を迎えます。
記念ロゴのデザインは、皆さまに感謝をお伝えするとともに、「旅への想いを胸に、羽を休め、笑顔で新しい地に飛び立って行く」そんな喜びを提供してきた羽田エクセルホテル東急を象徴的に表しています。
今後益々発展する日本の玄関口の羽田空港を代表するエアポートホテルとして、これからも快適な空の旅をサポートしてまいります。

◇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/>



【お客様からのお問い合わせ先】

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)

【本リリース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(こいずみ)・小島(こじま)

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