

報道関係者各位

**【羽田エクセルホテル東急】
『松江エクセルホテル東急』リブランドオープン記念
ご縁の国 しまねを味わう「島根フェア」を開催**

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、2015年5月1日(金)～6月30日(火)の期間、4月1日の東急ホテルズの3ブランドへの再編成に伴い『エクセルホテル東急』への仲間入りを果たした『松江エクセルホテル東急』(所在地:島根県松江市)のリブランドオープンを記念し、当ホテルのある島根県のレストランフェアを開催いたします。

神話・縁結び・世界遺産など、魅力的な観光地と豊かな自然に恵まれた島根県。食に対しても安全でおいしい農林水産物に認証制度を実施するなど様々な取り組みをしています。今回、料理長は浜田・益田市を訪問。安心安全に作られている現場を実際に視察したふかわハーブ鶏や石見ポーク、有機栽培の野菜類などでオリジナルのフレンチや和食のコースメニューに仕立てました。

その他、島根県浜田港で水揚げされたアジや、赤天、あごの焼、板わかめなどの海産物、島根県産の出雲そば、仁多米、えごまオイルなどを使ったメニュー、茶の湯文化の息づく島根県の抹茶や、日本で唯一の認定店が島根県の石見银山(大田市)にある、1909年にイタリア・モデナで創業された「カフェ・カリアーリ」のコーヒーのリキュールを使ったケーキなどもご用意しています。

更に、島根県石見地方生産の石州瓦で作られた器で一部のメニューを提供。また赤い糸が結ばれた5円玉入りの「ご縁袋」や、出雲路のご縁スポット案内のついた「おみくじ風チラシ」のプレゼントなど、「ご縁の国 しまね」をより身近に感じていただける機会となれば幸いです。

期間中、ディナータイムに「島根フェア」のメニューをお召し上がりいただき、アンケートに回答していただいたお客様の中から抽選で2組4名様に『松江エクセルホテル東急』の無料宿泊券のプレゼントキャンペーンも実施いたします。

『松江エクセルホテル東急』について

当ホテルは、2015年4月1日、『松江東急イン』より『松江エクセルホテル東急』としてリブランドオープン。島根県松江市内にあり、出雲と米子の2空港から観光にもビジネスにも便利なロケーションのホテルです。『エクセルホテル東急』のブランドコンセプトである、お客様に上質で洗練されたくつろぎのひとときをお過ごしいただけるホテルとして『羽田エクセルホテル東急』と共に今後共にご愛顧くださいますようお願い申し上げます。

(URL: <http://www.matsue-e.tokyuhotels.co.jp>)

<概要>

- 期間 2015年5月1日(金)～6月30日(火)
- 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・ケーキ> 10:00～25:00 (ラストオーダー 24:30 *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・羽田空港国内線ターミナル出発ロビー直結)

- メニュー一例 <ディナー>
 ○和食: 季節の会席コース 6,000円
 【前菜】 板わかめ・赤天・わさび醤油漬け・いかの塩辛・
 トマトゼリー・あらめのスモーク醤油和え
 【お造り】 お造り盛り合わせ
 【変わり鉢】 島根県産ふかわハーブ鶏焼き・のどぐろのみりん干し
 【椀物】 出雲そばとおろしわさび
 【焼き物】 島根県産和牛ロースと石見ポークの瓦焼き
 【揚げ物】 穴子とあご野焼の天婦羅
 【お食事】 握り寿司と宍道湖のしじみの味噌汁
 【甘味】 島根銘菓「薄小倉」と「いろどり宝菓」塩ミルクアイス添え

*4,800円(フライヤーズディナー)のコースもご用意しています。□

- 洋食: エクセレントディナーコース(プリフィックスコース) 7,000円
 【アミューズ】 一口前菜
 【前菜】 島根県浜田港で水揚げされたアジのカルパッチョ
 浜田市佐々木農場「ぐりーんはーと」の野菜を添えて
 【スープ】 浜田市佐々木農場「ぐりーんはーと」のほうれん草のスープ
 【魚料理】 白身魚のポワレ 出雲そばと海苔のソースで (石州瓦の器で提供)
 【肉料理】 島根県産和牛のロースステーキ わさび醤油ソース
 【デザート】 赤いフルーツとレアチーズのミルフィーユ
 浜田市「楓ジェラート」の牧场ミルクジェラートを添えて

*4,800円(フライヤーズディナー)、9,000円(エクセレントディナー)のコースもご用意しています。



島根県産和牛ロースと石見ポークの瓦焼き

○初夏のアラカルトメニュー 各種617円より
 赤天(赤唐辛子入り揚げかまぼこ) 926円
 魚魚(とと)ウインナーのフライ 白だしマヨネーズ 926円
 島根県産石見ポークのソーセージ 1,029円
 島根県産ふかわハーブ鶏もも肉の香草焼き えごまオイルと奥出雲の実山椒の香り 1,645円

<ランチ・ソフトドリンクバー付き>
 ○週替わり和食メニュー 1,950円
 【提供期間:5月18日~24日・6月15日~21日】
 石見ポークのしょうが焼き丼・小鉢・香の物・味噌汁
 【提供期間:5月25日~31日・6月8日~14日】
 出雲そば(ざる)・ミニ海鮮丼・天婦羅

<ドリンク>
 日本酒: 純米酒「李白」 グラス 926円

<ケーキ> 4種 各617円
 ヴェール: 島根県産の抹茶を使用したババロア
 ティラミス: 島根県石見銀山(大田市)のイタリア「カフェ・カリアーリ」を使ったコーヒーリキュール入りティラミス

※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

- ①『松江エクセルホテル東急』無料宿泊券 2組4名様
 ディナータイムに「島根フェア」のメニューをお召し上がりの上、アンケートに回答していただいたお客様対象(抽選にて決定)
- ②ご縁袋(赤い糸が結ばれたご縁(5円)玉入り)
 ディナータイムに「島根フェア」のメニューをお召し上がりいただきましたお客様先着200名様
- ③「おみくじ風チラシ」(出雲路ご縁スポット案内付き)
 レストランご利用のお客様対象(なくなり次第終了)

■協賛

島根県
 松江エクセルホテル東急(島根県松江市)



ディナー:季節の会席コース



ディナー:エクセレントディナーコース



ディナー:島根県産石見ポークのポワレ
 仁多米のリゾット添え バルサミコソースリュフソースで
 (フライヤーズディナーコース 肉料理)



ケーキ:ヴェール



松江エクセルホテル東急



ご縁袋



おみくじ風チラシ

*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 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