



プレミアム食材を味わい、口福(こうふく)に
羽田エクセルホテル東急 北海道「とちち帯広フェア」
2018年10月1日(月)～2018年11月30日(金)

羽田エクセルホテル東急(所在地:東京都大田区、総支配人:貴崎 清孝)では、2018年11月30日までの期間、カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」(2階)にて、レストランフェア 北海道「とちち帯広フェア」を開催しています。



羽田から約1時間半の「とちち帯広」エリアでは、豊富な土地資源、作物の糖度が増す寒暖差の大きい気候と、美味しい水に恵まれた素晴らしい自然環境の中で、農畜産物が育まれています。今回は、料理長 笹木 浩一(ささき こういち)が、未来を考えた「安心安全」、そして環境を考えた「こだわり」を持って作られている生産現場を訪問。そこで出会ったプレミアムな食材を、是非皆様にご紹介できればと、レストランフェアを開催することとなりました。

<プレミアム食材>

黒毛和牛「北海道みのり和牛」(みのり牧場:河西郡芽室町)

北海道の飼料米や、自家生産のとうもろこしなどを乳酸発酵させた安心希少な飼料を食べ、地平線から登る太陽の日差しを浴びて育った健康な牛。肉の脂は甘味がありオレイン酸が多く、赤身には旨みが凝縮されている「北海道みのり和牛」はその美味しさをシンプルに味わっていただく為に、グリルをご用意。通常のディナーコース内でもお召し上がりいただけます。

チーズ(共働学舎新得農場:上川郡新得町)

ヨーロッパの伝統的なチーズ製造技術で、ブラウンスイス牛のミルクからチーズを手造り。活性炭や発酵菌を利用した木造牛舎、自然流下でミルクに優しい構造の工房、軟石造の熟成庫など、美味しいチーズ造りの条件を徹底的に追求しています。温野菜のラクレットチーズがけや、笹木のスペシャリテの栗のリゾットと一緒に味わっていただくメニューなどを取り揃えました。

ベリー(ときいろファーム:帯広市岩内町)

除草剤は使わず、有機肥料で育てられた、安心安全なラズベリー、ハスカップなどのベリーは、共働学舎のチーズや、スイーツの味のアクセントとして使用しています。さらに、カシスリキュールや、ミルクと合わせ、色もきれいで見た目も楽しめる、オリジナルドリンクをご用意いたしました。

野菜(やぶ田ファーム:帯広市愛国町)

「自然界の循環」をテーマに、自然農法、自然栽培のJAS有機栽培で作られた、十勝の大地のパワーみなぎる野菜は、主にディナーコースの一部に使われています。

平飼い卵・長芋豚(くさなぎ農園:帯広市八千代町)

安心安全な自家配合飼料と、自然光が差し込む清潔な場所で、ストレスがかからない自然に近い環境で鶏や豚を育てています。平飼い卵は、共働学舎のチーズ入りクロックマダムや、思いやり生乳と一緒にプレミアムプリンに。長芋を食べて育った旨味に溢れ、さっぱりとした脂身の長芋豚もディナーコースでお召し上がりいただけます。

思いやり生乳(思いやりファーム:河西郡中札内村)

自然な形で牛を育てて生産された、しぼってそのまま飲むことができる、日本で唯一認可された無殺菌牛乳は、今回くさなぎ農園の平飼い卵を使って、プリンを作りました。今まで味わった事のない、2ヶ月限定のプレミアムなプリンをお楽しみください。

十勝ワイン(池田町ブドウ・ブドウ酒研究所:中川郡池田町)

独自のブドウ品種を開発し、特に辛口・熟成にこだわるワイン造りをしています。共働学舎のチーズと3種類のワインを楽しむテイastingセットがおすすめです。

その他に朝食では、帯広発祥の豚丼や、北海道の郷土料理の石狩汁、ザンギ(鶏の唐揚げ)などをご用意しています。

今回のレストランフェアをきっかけに、とち帯広エリアの人気観光スポット「幸福駅」にあやかり、口福(こうふく)な気持ちとなって、是非現地への旅行や食材購入などへのきっかけになる橋渡しとなればと思います。

<PRコーナー>

ロビーやレストラン前では、とち帯広エリアを訪れていただくきっかけとして、羽田⇄帯広線に就航しているAIRDOの北海道の四季を描いた特別塗装機「ベア・ドゥ北海道JET」モデルプレーンや、とち帯広エリアにあるガーデン、農場で楽しむピクニック、冬の限られた期間だけに見られる豊頃町のジュエリーアイスの紹介などの観光パンフレット類を設置し、フェアを盛り上げます。

<プレゼント>

期間中、ディナーコースをお召し上がりのお客様、先着約400名様に、「幸福駅」又は「愛国駅」のイラスト台紙付き切符や、十勝が舞台のアニメ「銀の匙(ぎんのさじ) Silver Spoon」のクリアファイルを、プレゼント。更に、アンケートに回答いただいた方に抽選で、「AIRDO東京(羽田)ー帯広線 往復航空券」1名様、「パイロット・ベア・ドゥぬいぐるみ」を5名様にプレゼントいたします。



【フェア概要】

■名称 レストランフェア「とち帯広フェア」

■期間 2018年10月1日(月)～11月30日(金)

■場所 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」
(羽田空港国内線第2旅客ターミナル 2階出発ロビー直結)

■メニュー一例

<朝食>

和洋ブッフェ

[時間] 5:00～10:00

[料金] 大人 2,500円 小学生1,250円 小学生未満 無料

[内容] 「豚丼」「石狩汁」「ザンギ(鶏の唐揚げ)」などをご用意しています。

<夕食>

[時間] 17:00～24:00 (ラストオーダー：コース料理21:30・アラカルト23:30)

[内容] **コース料理(洋風・和風) 4,800円より**

シェフおすすめディナーコース 9,000円

- ・リンゴの冷たいスープ シナモンのエスプーマ
- ・人参のフラン 甲殻類のコンソメジュレ 雲丹を添えて
ムール貝を詰めたサーモンのチーズパン粉焼き
ソースグリビッシュ
- ・黒毛和牛「北海道みのり和牛」のグリル
十勝産赤ワインソースのグリルを添えて
- ・共働学舎のチーズとサラダ
- ・プレミアムプリンと巨峰のソルベ
- ・ブレッド&バター
- ・コーヒーと小菓子



季節限定アラカルト

温野菜の共働学舎ラクレットチーズがけ 1,650円

クロックマダム 1,800円

栗のリゾット 共働学舎のフロマージュブランと共に 2,200円

黒毛和牛「北海道みのり和牛」のグリル

セット 15,000円 (前菜、スープ、北海道みのり和牛のグリル200g、
パン又はライス、プレミアムプリン付き) / 単品 9,800円



<ドリンク>

十勝ワイン:グラス1,500円・ボトル7,800円

種類:ツバイゲルト(赤)/ピノ・ノワール(赤)/セイオロサム(白)

十勝ワインと共働学舎チーズのテイスティングセット 2,800円

ミックスベリードリンク:1,200円

パープルレイン-カシスリキュール、クランベリージュース、ミックスベリーのカクテル

<プレミアムプリン>

[時間] 10:00～(パフェは21:30まで)

[内容] **プレミアムプリン 800円**

想いやりファームの想いやり生乳と、くさなぎ農園の平飼卵で作ったプレミアムなプリンです。

プリンパフェ 1,800円(プレミアムプリン使用)

プレミアムプリンと、ときいろファームのラズベリーソース、バイクドチーズを重ねています。

ジャンボプリンパフェ 10,000円(プレミアムプリン10個使用)

プリンパフェのジャンボサイズ、ミニミニ飛行機シュー付き:重さ約1.6kg 直径25cm

*ジャンボプリンパフェは、1週間前までのご予約制となります。

*仕入れの状況により、数に限りがございます。



【協賛・協力】

株式会社 AIRDO

一般社団法人 帯広観光コンベンション協会

有限会社 グロワーズワイン

・今回のフェアでは、とから帯広エリア(十勝地方)の食材をメニューの一部で使用しています。◆都合により内容が変更になる場合がございます

◆料金には、消費税・サービス料が含まれております。 ◆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 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: <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/>



羽田 エクセルホテル東急