

今注目の「ひがし北海道」の食を味わう
【羽田エクセルホテル東急 開業15周年企画】レストランフェア「ひがし北海道フェア」
2019年10月1日(火)～2019年11月30日(土)

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、2019年12月1日に迎える開業15周年に向けて、これまでの感謝の気持ちを込めて各航空会社様が拠点を構えるエリアを中心としたレストランフェアを開催。2019年10月1日～11月30日の期間は、日本航空様とのコラボレーションで、羽田空港から約95分の「たんちょう釧路空港」を拠点とした「ひがし北海道」の食材や加工品を使用したメニューや、北海道の郷土料理を提供いたします。



フライヤーズディナーコース

今回のおすすめは、「ひがし北海道」の豊かな自然の中で育まれた、釧路エリアで獲れた新しい北海道グルメとして人気上昇中の鹿肉と、十勝エリアのプレミアム和牛をお召し上がりいただける洋風ディナーコースです。

フライヤーズディナーコースの「煮上げたエゾ鹿肉のソテー ジュニエーヴル風味のソース 洋梨とサツマイモのニョッキを添えて」は、エゾ鹿肉を柔らかく煮込んでソテーし、煮上げた際の赤ワインとジュニパーベリー(西洋杜松の実)の爽やかなソースで味わっていただく一品。

シェフおすすめディナーコースのメインで提供する「北海道みのり和牛」は、乳酸発酵させた安心希少な飼料と、ストレスのない環境で育ったプレミアム和牛です。甘味と旨味の絶妙なバランスをお楽しみください。

また、ディナーアラカートの、太平洋沖の暖流と寒流が交わる絶好の漁場で獲れた「ツブ貝」と、茸の旨味を存分に引き出したペペロンチーノ「ツブ貝と茸のスパゲッティ サラダ添え」や、阿寒湖のマリモをイメージしたオードブルとワインの「ワインテイastingセット」もおすすめです。朝食ブッフェでは、アイヌ文化が根付いている「ひがし北海道」エリアにちなみ、アイヌ語で「オハウ」と呼ばれる三平汁のルーツといわれるメニューや、「豚丼」「ホタテ入り茶碗蒸し」など北海道らしい料理が並びます。

更に、「ひがし北海道」を知っていただく為に、日本航空様のご協力により、釧路エリアの観光や阿寒湖に誕生した体験型ナイトウォーク「KAMUY LUMINA(カムイルミナ)」などの映像紹介と、「ひがし北海道」特集が掲載された機内誌「SKYWARD」などをご覧いただけるPRコーナーを設置いたします。また、2019年9月より運航を開始したエアバスA350型機などのモデルプレーンを展示し、フェアを盛り上げます。

期間中、ディナーコースをお召し上がりのお客様には、日本航空(北海道エアシステム)様のオリジナルグッズを先着でプレゼントいたします。また、日本航空の便をご利用いただき、レストランでお食事をお召し上がりのお客様に、ワンドリンクをサービスいたします。(ご搭乗日限定となります)
是非今回のフェアで、今注目の「ひがし北海道」の魅力に触れていただきたいと思います。

【フェア概要】

■名称 レストランフェア「ひがし北海道フェア」

■期間 2019年10月1日(火)～11月30日(土)

■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」
東京都大田区羽田空港3-4-2
(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 2,546円 小学生1,273円 小学生未満 無料

[内容] 通常の和洋ブッフェに加えて、北海道の郷土料理などをご用意しています。

「オハウ」(アイヌ語:三平汁のルーツといわれています)

「豚丼」「ほたての茶碗蒸し」「ホッキカレー」

「鮭の味噌焼き」

<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]

フライヤーズディナーコース 5,082円

- ・タコ、セロリ、トマトのカルパッチョ風
- ・かぼちゃのスープ カブチーノ仕立て
- ・煮上げたエゾ鹿肉のソテー ジュニーエーヴル風味のソース
- 洋梨とサツマイモのニョッキを添えて など

シェフおすすめディナーコース 9,922円

- ・フォアグラのフラン 栗と野菜のマリネを添えて
- ・トマトカップに詰めたツブ貝・ホタテ貝・茸のブルギニオン
- ・魚介のポワレ“アクアパッツァ風”春菊と鰹風味のエスプーマ
- ・北海道みのり和牛もも肉のグリル 赤ワインソース
- サツマイモのニョッキを添えて など

* 5,082円の和風ディナーコースもご用意しています。

アラカルト 726円より

- ・ツブ貝と茸のスパゲッティ サラダ添え 1,839円
- ・ザンギ(北海道風唐揚げ) 1,270円
- ・タコキムチ 726円
- ・ワインテイスティングセット 2,904円

おすすめワイン3種と、阿寒湖のマリモをイメージしたオードブルのセット

(スモークサーモンの手まり寿司・ホッケのブランダード牛肉のコロッケ)

■フェア企画

①日本航空の便にご搭乗のお客様限定！

ワンドリンクサービス

期間中、レストランでお食事をお召し上がりの、日本航空の便にご搭乗のお客様に、ドリンク(ビール、ワイン、ソフトドリンク等)を1杯サービスいたします。(ご搭乗日限定となります)

*ご注文時、ご搭乗が確認できるもの(ご搭乗券、ご搭乗案内等)をご提示ください。

*おひとり様1回のご搭乗につき、1回のみサービスとなります。

②先着でプレゼント！

「ひがし北海道フェア」のディナーコースをお召し上がりのお客様に、日本航空(北海道エアシステム)様のオリジナルグッズをプレゼントいたします。(オリジナルノートブック、トートバッグ等からお1人様お1つ)



朝食ブッフェイメージ



シェフおすすめディナーコース



ワインテイスティングセット

③PRコーナー

釧路エリアの観光や、阿寒湖に誕生した体験型ナイトウォーク「KAMUY LUMINA(カムイルミナ)」の映像のご紹介、観光パンフレット、「ひがし北海道」特集掲載の機内誌「SKYWARD」などをご用意。更に2019年9月より運航を開始したエアバスA350型機などのモデルプレーンを展示いたします。

■協賛・協力



JAPAN AIRLINES



開業15周年ロゴデザイン ～さらなる飛躍を求めて～

羽田エクセルホテル東急は、本年12月1日に開業15周年を迎えます。記念ロゴのデザインは、今までの感謝の気持ちとしてTHANKSの文字、これからの飛躍を込めて、翼を彷彿とさせる左右のラインが14本、そして15本目は、さらなる飛躍をイメージさせる飛行機雲で描かれています。

◆今回のフェアでは、「ひがし北海道」エリアの食材や加工品を一部で使用しています。

◆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。

◆料金には、サービス料10%・消費税10%が含まれております。 ◆写真はイメージです。

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)・佐久間(さくま)

TEL:03-5756-6000 FAX:03-5757-0706

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

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



羽田 エクセルホテル東急