



## 金目鯛、伊勢海老、いも豚、バナナ “ご近所”千葉県を堪能するフェア開催

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、2023年8月1日(火)~9月30日(土)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、千葉県の食材を多く使用したフェア「NEIGHBORHOOD CHIBA」を開催いたします。



銚子産釣り金目鯛の若狭焼  
粒すけのガレット添え 青海苔のナージュ仕立て

詳しくはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/restaurant/plan/104756/index.html>

今年で誕生150周年を迎えた千葉県は、羽田空港からアクアラインを通り、車で15分程。そんなご近所(=NEIGHBORHOOD)の千葉県の魅力ある食材を使用した、ランチ・ディナーそれぞれのコース料理、アラカルトパスタ、パフェをご用意いたしました。

コースの魚料理では、脂乗りが特徴の銚子産金目鯛を使用。一本釣りによって銚子漁港に水揚げされることから「銚子つりきんめ」と呼ばれる金目鯛を、鱗ごとパリパリに焼き上げました。大粒で食感の良い千葉県新品種米「粒すけ」で作ったガレットと、青のりを加えた魚介のソースと共にお召し上がりください。その他にも、勝山産のシマアジや、旭市飯岡地区特産の「飯岡メロン」など、前菜からデザートまで千葉県の食材をふんだんに使用した料理が登場いたします。

アラカルトでは、千葉県九十九里で獲れたいわしをオリーブオイルと食塩のみで味付けしたオイルサーディンのパスタが登場。千葉県で作られている燻製醤油も使用しているため、どこか和の雰囲気も感じられるペペロンチーノです。

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。ご家族やご親族、ご友人と、千葉の魅力あふれる「食」をこの機会に是非お楽しみください。



現地視察の様子(せんば牛)



現地視察の様子(きみさらずバナナ)

## 《フェア概要》

■期間 2023年8月1日(火)～9月30日(土)

■メニュー

### ランチコース

シェフズランチスペシャルメニュー 5,000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



九十九里地はまぐりのロワイヤル  
木更津の焼きバラ添え



千葉県産錦爽鶏のモモ肉コンフィ  
赤キャベツとリンゴのプレゼ ナチュラルなブルーレジュと共に

### 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 5,800円

前菜/スープ/メイン/デザート/コーヒー又は紅茶



千葉県勝山産シマアジととんぶりのタルタル  
ケーパーとレーズン風味



いも豚の網焼きと豚足のパネ  
アンディーブサラダ添え 粒マスタードソース

○フルコース 10,000円～

前菜/スープ/魚料理/メイン/デザート/コーヒー又は紅茶



伊勢海老とサザエのフィッシャーマンズスープ仕立て  
ほうれん草とニンニクのエスプーマ添え



千葉県産せんば牛ロースの網焼き  
長生ファームの舞茸とドフィノワーズポテト添え



## 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] 千葉県産せんば牛すね肉と紫キャベツのラグーソース タリアッテレ 2,200 円 / 九十九里産いわしのオイルサーディンと茸とブロッコリー 燻製醤油のペペロンチーノ アヒージョ風 2,300 円 / 千葉県産いも豚 Chorizo と季節野菜のトマトスパゲティ 温玉とセルバチコ添え 2,200 円



千葉県産せんば牛すね肉と紫キャベツの  
ラグーソース タリアッテレ



九十九里産いわしのオイルサーディンと  
茸とブロッコリー  
燻製醤油のペペロンチーノ アヒージョ風



千葉県産いも豚 Chorizo と季節野菜の  
トマトスパゲティ  
温玉とセルバチコ添え

## 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] 皮ごと食べられる「きみさらずバナナとショコラのパフェ」 2,500 円

千葉県木更津市の農園『木更津ファーム』で農薬を使わず、愛情をたっぷり注がれて育った「きみさらずバナナ」は、希少な純国産バナナです。樹上で熟させることで、もっちりとした上品な甘さと栄養を最大限に引き出しました。皮がとても薄いので、剥かずに皮ごとお召し上がりいただけます。



\*写真はイメージです。

\*表示料金にはサービス料 12%・消費税 10%が含まれております。

\*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。

## ◇羽田エクセルホテル東急 概要

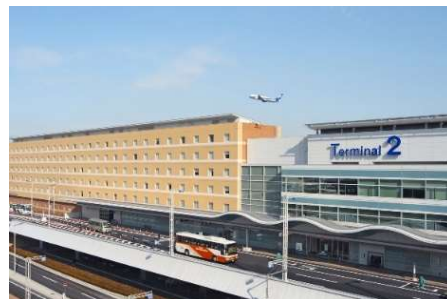
羽田空港第2ターミナルに直結した前後泊利用に大変便利なホテルです。

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)