



報道関係者各位

【羽田エクセルホテル東急】 山形県「おいしい庄内フェア」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7月1日(水)～8月31日(月)の期間、カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」にて山形県「おいしい庄内フェア」を開催いたします。

羽田空港から直行便で約60分の「おいしい庄内空港」のある山形県庄内地方。今回、料理長の石川が現地を視察し、庄内地方の食の伝統や、風土に感銘を受け、月山、鳥海山という2,000メートル級の2つの山と日本海に囲まれた豊かな自然に育まれた庄内の食材を使ってフレンチ(洋食)や和食にアレンジいたしました。

おすすめの一押し食材は、「だだちゃ豆」
山形県庄内地方鶴岡周辺の限られた地域で生産されている枝豆の在来種で、水はけのよい、豆栽培に適した土壌と、生産者の方の丹精をこめた栽培により、深い甘みとうま味、よい香りが生まれました。シンプルに茹でたものを味わっていただくほか、だだちゃ豆を使ったお酒にぴったりのアラカルトメニュー、コースでもスープ、デザートなどでお召上がりいただく事ができます。

その他にも、月山の夏まで残る万年雪と腐葉土で美味しく育つ「月山筍」、鳥海山の冷涼な気候と豊かな伏流水で育った「パプリカ」、ブランドとして確立されている高品質な「庄内豚」をはじめ、庄内地方でとれる食材のそれぞれの素材の特徴を生かしたメニューを考えています。また、地元ならではの「塩納豆」「絹麦きり」などもお楽しみいただけます。

更に期間中は、観光スポットをご紹介するコースター、御殿まり・絵ローソクなどの民芸品、パンフレットコーナーなどでフェアを盛り上げます。そして、ディナーコースをお召し上がりのお客様には、もれなく山形県庄内産の美味しいお米「つや姫2合」をプレゼント!

「おいしい」という言葉には、「味がよい」という意味だけではなく、「好ましい」、「優れている」、「見事だ」という意味があるそうです。「人も食も、自然も文化もすべてがおいしい。」という思いを込めてつけられた「おいしい庄内」をこのフェアを通して感じていただき、庄内へのご旅行や、特産品にご興味をお持ちいただけましたらと思います。

羽田エクセルホテル東急では空港ホテルという立地を生かし、今後も空港を題材にしたフェアを開催して参ります。

<概要>

- 名称 おいしい庄内フェア
- 期間 2015年7月1日(水)～8月31日(月)
- 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> 10:00～25:00(ラストオーダー 24:30)
 <ケーキ> 10:00～25:00(ラストオーダー 24:30 *ケーキはなくなり次第終了)

- 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>
 ○洋食コース:フライヤーズディナー 4,800円
 【前菜】 魚介ときゅうりのタルタル仕立て
 山葵オイルと山形県産トマトのクーリー
 【スープ】 コールドコンソメと山形県鶴岡産だだちゃ豆の冷製スープ
 【メイン】 山形県鶴岡市「金太郎農場」の国産牛リブロース
 つやひ麺入りパン粉焼き
 【デザート】 だだちゃ豆のムース つや姫ジェラート添え
 *7,000円(エクセレントディナー)、9,000円(シェフおすすめディナー)のコースもご用意しています。

- 和食コース:季節の会席ディナー 6,000円
 【前菜】 だだちゃ豆・胡麻豆腐・冷やしむきそば
 おかひじきとモロヘイヤのカラシ醤油和え など
 【お造り】 お造り盛り合わせ
 【煮物】 庄内豚と芋煮
 【蒸し物】 鮪とたこの柔らか煮と厚揚げ だだかまとしょうゆの実添え
 【焼き物】 山形牛・月山筍・白身魚と庄内麩・味噌田楽玉こんにゃく・パプリカ
 【揚げ物】 しそ巻き・庄内たがわの椎茸・グリーンアスパラガス
 【お食事】 絹麦きり・茄子の漬物
 【甘味】 だだちゃ豆のパイ包み

*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。□



洋食コース:フライヤーズディナー

○夏のアラカルトメニュー 各種617円より
 だだちゃ豆 926円
 だだちゃ豆とアンチョビガーリック 926円
 庄内麩とだだちゃ豆のディップ 926円
 だだかま 1,234円
 マグロ塩納豆 1,029円
 庄内豚ロース肉のコンフィ 和風胡麻ソース(写真④)
 絹麦きり(8月提供) 1,645円

<ランチ> (ソフトドリンクバー付き) 1,630円より
 フライヤーズ御膳(7月提供) 1,950円
 牛フィレスステーキ しょうゆの実添え・白身魚と庄内麩・冷奴と山形県産だし
 だだかまと蒸し野菜 だだちゃ豆ディップ・おかひじきとパプリカのサラダ
 庄内豚と芋煮・玄米と五穀米・チアシード入りブルーベリーヨーグルト

<ドリンク>
 日本酒: 特別純米 和田来 出羽の里 グラス 926円

<ケーキ> 各617円
 フロマージュ・クリュ:山形県鶴岡産「ブルーベリー」使用レアチーズムース
 エテ:山形県鶴岡産「ラ・フランス」のジュレ入りココナッツとパッションフルーツのムース

※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 ディナーコースをお召し上がりいただいたお客様に
 山形県庄内産「つや姫」300g(2合)の「まめうさ(*)シート米」をプレゼント!
 (*)まめうさ:庄内空港ビルマスケットキャラクター

■協賛・協力 庄内空港利用振興協議会
 庄内空港ビル株式会社



和食コース:季節の会席ディナー



夏のアラカルトメニュー:だだちゃ豆メニュー



夏のアラカルトメニュー:
 庄内豚ロース肉のコンフィ 和風胡麻ソース



ケーキ:フロマージュ・クリュ



プレゼント:まめうさシート米
 山形県庄内産「つや姫」300g(2合)

*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