



報道関係者各位

**【羽田エクセルホテル東急】**  
**「みやざき小林フェア」開催 「ンダモシタンなまち小林市」のサポーター宣言！**  
 2016年7月1日(金)～2016年8月31日(水)

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、2016年7月1日(金)～2016年8月31日(水)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、「みやざき小林フェア」を開催いたします。



洋食コース前菜

各地の空港を拠点としてその近隣地域で開催しているレストランフェア。第10回目となる今回は、宮崎ブーゲンビリア空港と鹿児島空港から車で約60分、南九州の中央部に位置する宮崎県小林市。「ンダモシタン」とは、小林市を含む西諸弁の方言で「おやまあ」などと感心する様という意味。今回、料理長・ホテルタッフが現地を視察、霧島連山からの豊富な湧水と素晴らしい自然に恵まれたまちで「ンダモシタン」を体感し、その恩恵で育まれた「宮崎牛」「マンゴー」、そして国内でも珍しい「チョウザメ」などの食材を使ったメニューや、PRコーナーなどを通して、小林市の魅力を、総力を挙げて発信いたします。

**[協賛・協力]宮崎県小林市**

**■話題のシリカを含んだ霧島連山からの恵みの湧水と豊かな自然**

小林市の自慢は霧島連山からの恵みの湧水。市内には70を超える湧水池があり、湧き出る水は、日本では珍しい、飲みやすくミネラルも豊富な中硬水で、上水道や田畑の灌漑(かんがい)などに利用されています。さらに、美と健康を保つ成分と言われているシリカも含まれています。また、温暖でありながら少し涼しい気候、バラをはじめとしてポピー、コスモスなど年間を通じてお花も楽しめ、「星のふるさと日本一」にも輝いた空気のきれいな豊かな自然に恵まれています。

**■自慢の水と豊かな自然で育まれた食材を使ったメニュー**

ミネラル豊富な自慢の水と素晴らしい環境で育った肉、野菜、果物、乳製品などは、品質が高く、特に「宮崎牛」や「宮崎完熟マンゴー」は県内有数の生産地。また、宮崎県としても出荷量日本一の焼酎作りも自慢の名水仕込みで、定評があります。さらに、湧水を活用して養殖されている「チョウザメ」は、臭みがなく、淡白でクセのない白身は、高級食材として有名です。

料理長石川が、それらの「食材(\*)」と、現地を視察して触れた小林市のンダモシタンな「水」「自然」「人」から感銘を受けたメニューを考案し提供いたします。また、小林市らしさを感じていただこうと、小林市の天然水で作った煮しめや、小林市の星空をイメージした一皿など、料理を通して小林市の魅力をご紹介します。

**■レストラン入口前では「小林市PRコーナー」を設置！**

料理に加え、TVでも話題となった移住促進PRムービー「ンダモシタン小林」などの上映や、年間を通して楽しめる観光バラ園のバラの展示、湧水や川のせせらぎ音の演出などのコーナーを設置。また、視察に訪れた当ホテルスタッフが小林市の魅力を公式フェイスブックなどでも発信していきます。

**■霧島連山からの恵みの天然水を先着600名様、抽選で5名様に、小林市産宮崎牛A5等級ロース(しゃぶしゃぶ用)などをプレゼント！**

期間中、ディナーコースをお召し上がりいただいたお客様先着600名様には、霧島連山からの恵み、話題のシリカを含んだ「宮崎小林市の天然水」をプレゼント！さらに、アンケートに回答していただきましたお客様の中から、抽選で、小林市産宮崎牛A5等級ロースしゃぶしゃぶ用(400g)や、小林市産の旬のぶどう、冷凍カットマンゴーやアイスクリームなどの特産品をプレゼントいたします。



小林市の湧水



花と星の郷



小林市名産チョウザメ

(\*)主に宮崎県と宮崎県小林市の食材を使用しています。

<概要>

- 名称 「みやざき小林フェア」
- 期間 2016年7月1日(金)～2016年8月31日(水)
- 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・羽田空港国内線第2旅客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 4,800円・7,000円・9,000円  
エクセレントディナー 7,000円(写真①)  
【前菜】 フォアグラのポワレ 宮崎県小林市産マンゴーソースと谷山ぶどう園のぶどう添え  
“あの星空の想い”  
【スープ】 コールドコンソメと宮崎県小林市産じゃがいもの冷製スープ  
“パリソワール 薔薇を飾って”  
【魚料理】 2種の魚のグリル 宮崎県小林市産ゆべしとトマトのヴィネグレットソース  
【肉料理】 宮崎牛ロースステーキ 焼きなす麦味噌と温野菜 和風胡麻ソースと柚子胡椒添え  
【デザート】 宮崎県小林市産クリームチーズのムース メロンソルベ添え  
\* サラダ、パン又はライス、コーヒー付き

- 和食コース 4,800円・6,000円  
季節の会席コース 6,000円(写真②)  
【前菜】 あくまき・麦味噌きゅうり・ゆべしチーズなど  
【お造り】 お造り盛り合わせ  
【煮物】 宮崎県小林市産の天然水で作った煮しめ  
【蒸物】 宮崎県地頭鶏(じどっこ)の肉団子と白姫舞茸  
【焼物】 宮崎牛ロースステーキ・城山養漁場のニジマスの塩焼きなど  
【揚物】 山伏茸・やなぎまつたけ・トマト・緑茶塩  
【お食事】 握り寿司とおし大豆入りなめこ汁(小林市名産チョウザメ寿司1品)  
【甘味】 宮崎銘菓 元祖チーズ饅頭

- アラカルトメニュー 926円より  
・ゆべしチーズと茸のお浸し 1,029円  
・真鯛とチョウザメのカルパッチョ 1,645円  
・牛肉ときのこのソテー 梨だれ和風味噌ソース 1,645円  
・生ハムとみやざき地頭鶏(じどっこ)のリエット  
醤油のヌーベとマンゴーとハイビスカスのジャムを添えて 1,645円  
・かんしょ豚の生姜焼き丼(7月限定) 1,851円  
・冷やし豚しゃぶうどん 麦味噌だれ(8月限定) 1,645円(写真③)

- <ランチ> ○週替わり和食メニュー 1,950円(8/8-14提供)  
・冷やし蕎麦・ミニ海鮮丼(小林市名産チョウザメ入り)・きのこの天婦羅(写真④)  
○月替わりフライヤーズ御膳 1,950円  
(7月)牛フィレ肉の赤ワインソースと柚子胡椒添え・アトランティックサーモンの麦味噌漬け焼き・野菜のロースト 白姫舞茸と緑茶塩・ピリ辛ごぼうとごぼうチップスのサラダ・冷奴とくきわかめの味噌漬け・御飯と生駒たくあん・なめこ汁・バジルのパンナコッタトマト添え  
\*いずれもソフトドリンクバー付き

- <ドリンク> 焼酎:本格焼酎 須木 山美娘(やまびこ)[すき酒造] 926円

- <ケーキ> クレール(チーズクリーム&クレームブリュレ) 各617円(写真⑤)  
マンゴーヨーグルト(バイクドチーズケーキ)  
ショコラ・エテ(マンゴー&チョコレートムース)

※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

期間中、ディナーコースをお召し上がりいただいたお客様先着600名様に、霧島連山からの湧水で、話題のシリカを含んだ「宮崎小林市の天然水」をプレゼント！（写真⑥）

さらに、アンケートに回答していただきましたお客様の中から、抽選で合計5名様に、以下の商品をプレゼントいたします。

- ・「小林市産 宮崎牛 A5等級ロース しゃぶしゃぶ用」1名様(写真⑦)  
芳醇でジューシーな肉質、さっぱりとしてしつこくない豊かな風味が特徴です。
- ・「旬のぶどうセット」2名様(写真⑧)  
甘くて美味しい小林市自慢の果物の中から旬のぶどうをプレゼント！
- ・「冷え冷えマンゴーちゃん(冷凍カットマンゴーセット) 2名様(写真⑨)  
小林市産の冷凍マンゴーとマンゴーシャーベット、アールスメロンのアイスクリームのセットです。



①エクセレントディナー



②季節の会席



③冷やし豚しゃぶうどん 麦味噌だれ



④冷やし蕎麦・ミニ海鮮丼(小林市名産チョウザメ入り)  
・きのこの天婦羅



⑤ケーキ(左よりクレール・マンゴーヨーグルト  
・ショコラエテ)



⑥宮崎小林市の天然水



⑦小林市産宮崎牛A5等級ロース  
しゃぶしゃぶ用



⑧旬のぶどうセット



⑨冷え冷えマンゴーちゃん

\*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(はぎわら)・渡邊(わたなべ)  
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