



## 夏を味わう！マンゴー＆柑橘スイーツbuffe

羽田エクセルホテル東急(東京都大田区、総支配人:貴崎清孝)は、2022年7月23日(土)・24日(日)の2日間、カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」(2階)にて、「マンゴー＆柑橘スイーツbuffe」を開催いたします。



詳しくはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/restaurant/plan/90518/index.html>

昨年好評をいただきましたマンゴースイーツbuffeに、今年は柑橘のスイーツも加わりました。定番の「マンゴーと柑橘のショートケーキ」「マンゴープリン」をはじめ、爽やかな酸味が暑い季節にピッタリな「ケーキシトロン」「ライムとココナッツのギモーヴ」など、丁寧に作られたスイーツの数々と鶏の唐揚げや白身魚のグリル、サラダやスープなどの軽食もお召し上がりいただける内容となっております。実演コーナーではフルーツの上にシャーベットをのせ、クリームをかけてキャラメリゼする「マンゴー入りフルーツグラタン」をご提供いたします。非日常の空気感を味わえる羽田空港でマンゴー＆柑橘スイーツをお楽しみいただき、憩いのひと時をお過ごしください。

### 特別イベント

7月24日(日)には武者小路千家 家元教授の小林徹信さんによる茶道体験を行います。希望者はご自身でお茶を立てていただくことも可能ですので、是非お気軽にご参加ください。



オレンジとチョコレートのアントルメ



マンゴー入りフルーツグラタン(実演)



ケーキシロン



軽食

### ◇プラン詳細

<期間> 2022年7月23日(土)・24日(日)

<時間> 12:00~14:00

<料金> 大人 3,900円 小学生 2,900円 6~4歳 1,000円 3歳以下無料

<メニュー一例> [スイーツ] マンゴーと柑橘のショートケーキ・マンゴーシフォンケーキ・ケーキシロン・マンゴープリン  
オレンジとチョコレートのアントルメ・ベスガモットソーダ・フルーツカクテル・飛行機サブレ  
ライムとココナッツのギモーヴ・オレンジとココナッツのチュイル・チョコレートファウンテン  
自家製マンゴーシャーベット・マンゴー入りフルーツグラタン

[軽食] オードブル・鶏の唐揚げ・ポテト・白身魚のグリル・ソーセージ盛り合わせ・カレー  
牛肉のオイスターソース炒め・ソーメン・スープ

\*ソフトドリンクバー付き

\*写真はイメージです。

\*表示料金にはサービス料10%・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

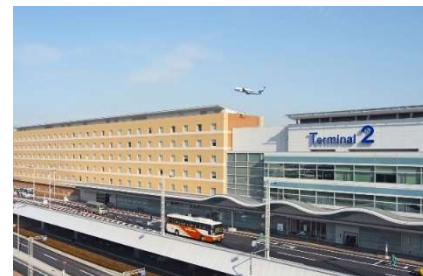
羽田空港第2ターミナルに直結した前後泊利用に大変便利なホテルです。

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/>



### ◇感染症拡大防止の取り組み

羽田エクセルホテル東急では、お客様や従業員の安全を最優先に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施しております。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/information/64104/index.html>

#### 【お客様のお問合せ先】

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)

#### 【本リリースに関するお問い合わせ先】

羽田エクセルホテル東急 販売促進 小泉(こいずみ)

TEL: 03-5756-6000(代表)

e-mail: [f.koizumi@tokyuhotels.co.jp](mailto:f.koizumi@tokyuhotels.co.jp)

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