

羽田エクセルホテル東急・大森東急イン・吉祥寺東急イン合同企画
食べてみんなね！長崎「The 長崎フェア」開催のご案内

食べてみんなね！長崎
The長崎フェア

東急ホテルズでは、羽田エクセルホテル東急(東京都大田区)、大森東急イン(東京都大田区)、吉祥寺東急イン(東京都武蔵野市)の3ホテルで、2015年1月15日(木)より、“食べてみんなね！長崎「The 長崎フェア」”を開催いたします。

豊かな自然環境と歴史的背景、住む人達の食へのこだわりから生まれ、3ホテルの料理長みずから足を運んで選んだ長崎ならではの食材を、フレンチのオリジナルメニューや長崎発祥のメニューで紹介いたします。

長崎県の鯨や、あごんちよび(五島列島で採れた飛魚の塩漬け)などを使ったオードブル盛り合わせ、長崎県でとれた魚の旨味をホテルならではの味で仕上げたブイヤベース、長崎和牛の肉の旨味を存分に味わえるサーロインのグリエは共通メニューとして3ホテルのコースやアラカルトでお召し上がりいただけます。

「The 長崎フェア」のメニューをお召し上がりいただき、アンケートに回答していただいたお客様の中から抽選で10名様に、長崎和牛(5,000円相当)をプレゼント！この機会に是非“長崎は美味しい”をご体験ください。

<企画概要>

- 名称 食べてみんなね！長崎「The 長崎フェア」
- 開催期間 2015年1月15日(木)～2015年2月28日(土) *吉祥寺東急インは2015年3月15日(日)まで
- 開催ホテル
 - 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」
 - 大森東急イン:レストラン「シャングリ・ラ」
 - 吉祥寺東急イン:井の頭 吉祥ダイニング
- 協力・協賛 長崎県
- 共通メニュー
 - ①オードブル盛り合わせ(鯨のすえひろ・鮮魚のカクテル・長芋とからすみパウダー)・・・1,200円
～長崎県の海の幸をオードブルに仕立てました～ (写真右手奥:長崎波佐見焼の陶器を使用)
 - ②3種の魚のブイヤベース 長崎の恵み・・・2,500円
～長崎でとれた魚の旨味をホテルならではの本格的なブイヤベースで～
 - ③長崎和牛サーロインのグリエ(150g) 赤ワインソースとおろしポン酢ソース・・・4,800円
コチュジャン・ガーリックチップ・粒マスタード添え
～長崎和牛の肉の旨味を存分に味わえるグリエ。3種類のトッピングで味わいがさらに深まります～



①オードブル盛り合わせ



②3種の魚のブイヤベース



③長崎和牛サーロインのグリエ

■各ホテルフェア詳細

●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」

〒144-0041 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)
ご予約・お問合せ:03-5756-6000(代表)



提供時間 【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)

メニュー一例【ランチ】 週替わりメニュー、コースにて提供(単品1,630円より・ソフトドリンクバー付き)
長崎ちゃんぽん、長崎名物トルコライス、あごだしうどん など

【ディナー】 コース、アラカルトメニューにて提供(和洋コース4,800円・アラカルト617円より)
<季節の会席コース:6,000円>
前菜盛り合わせ(鯨のすえひろ、長崎五島ふし麺の和え物、長崎の白胡麻豆腐など)
お造り盛り合わせ
魚と野菜の蒸し豆腐 あごだし茸あんかけ・ハトシロール
長崎県五島産 あごだし五島うどん
長崎五島列島郷土菓子 かんころ餅
<アラカルト>
ハトシロール・アゴンチョコビ・(飛魚の塩漬け)ピザ・豚の角煮 など

●大森東急イン レストラン「シャングリ・ラ」

〒143-0016 東京都大田区大森北1-6-16 アトレ大森 (JR京浜東北線 大森駅直結)
ご予約・お問合せ:03-3768-0109(代表)



提供時間 【ディナー】 17:30～22:00 (ラストオーダー21:30)

メニュー一例【ディナー】 コースにて提供(4,010円より)
<エクセレントディナーコース:6,170円>
アミューズブーシェ
オードブル盛り合わせ(鯨のすえひろ・鮮魚のカクテル・長芋とからすみパウダー)
温製オードブル:ごと芋のチーズ焼き・冬瓜ときびなご一夜干しのフリッター
マンボウの炙りと胡瓜のピンチョス・椎茸のボルドレーズ
長崎漁港より直送! 鮮魚のブイヤベース
長崎和牛フィレ肉の網焼き 南島原産椎茸の赤ワイン煮を添えて
季節野菜のサラダ あごんちよびヴィネグレット
かんころ餅のポワレ プチケーキ フルーツ バニラアイスクリーム添え
パン・コーヒー

●吉祥寺東急イン 井の頭 吉祥ダイニング

〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町1-6-3 (JR中央線・京王井の頭線・吉祥寺駅 公園口駅前)
ご予約・お問合せ:0422-47-0109(代表)



提供時間 <平日コース>
【ランチ】 11:30～15:00 (ラストオーダー 14:30)
【ディナー】 17:30～22:00 (ラストオーダー 21:30)
<土・日・祝日buffet *120分制>
【ランチ】 11:30～15:00 (ラストオーダー 14:30)
【ディナー】 17:30～21:00 (ラストオーダー 20:30)

メニュー一例 <平日コース 6,000円>
アミューズ(きびなごのフリットと福江島ごと芋 海塩ごとうを添えて)
オードブル盛り合わせ(鯨のすえひろ・鮮魚のカクテル・長芋とからすみパウダー)
本日のスープ
長崎県産鮮魚を使ったブイヤベースまたはシェフのおまかせ魚料理
長崎和牛のグリユ 三種の薬味添え赤ワインソースまたは長崎和牛のビーフシチュー
パンまたはライス・デザート・コーヒー

<土・日・祝日buffet ランチ大人2,900円・ディナー大人3,900円より>

長崎卓袱料理の一品 ハトシ
長崎県産ポークの角煮饅頭
あごだしで作った魚貝のアクアパッツァ仕立て
長崎名物皿うどん
福江島産ごと芋とバニラアイス(ディナー限定メニュー) など

* 吉祥寺東急インでは期間中、長崎県名産品の物販コーナーもご用意しています。

■キャンペーン

長崎和牛をプレゼント!

「The 長崎フェア」のメニューをお召し上がりいただき、アンケートに回答していただいたお客様の中から抽選で10名様に、長崎和牛(5,000円相当)をプレゼントいたします。

◎各レストランにご用意しているアンケート用紙にご記入の上、ご応募いただいた方が対象となります。

《長崎和牛とは?》

長崎県で肥育を目的として生産された和牛の総称。
大自然の潮風を受けた、塩分やミネラル豊富な牧草の中、飼料の配合にも研究を重ねるなど、一頭一頭が職人の手によって丹精と愛情を込めて育てられています。

第10回全国和牛能力共進会[肉牛の部]では、内閣総理大臣
受賞し、日本一に輝きました。(資料提供:長崎県)



本リリースに関するお問い合わせ

羽田エクセルホテル東急 販売促進 広報担当 萩原 晶 TEL:03-5756-6000 FAX:03-5757-0706

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

大森東急イン 料飲支配人 遠藤 一善 TEL:03-3768-0109 FAX: 03-3768-2989

URL:<http://www.omori-i.tokyuhotels.co.jp>

吉祥寺東急イン 井の頭 吉祥ダイニング マネジャー 折原 正紀 TEL: 0422-47-0985 FAX: 0422-43-1811

URL:<http://www.kichijoji-i.tokyuhotels.co.jp>