



報道関係者各位

【羽田エクセルホテル東急】
日本一を味わう！「愛媛宇和島フェア」開催
2016年3月1日(火)～2016年4月30日(土)

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3月1日(火)～2016年4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、日本一を味わう！「愛媛宇和島フェア」を開催いたします。



みかん鯛の宇和島鯛めし(盛り付けイメージ)

羽田エクセルホテル東急では、全国各地の空港を起点として、その近隣地域の魅力的な食材を使用したレストランフェアを開催しています。8回目となる今回は、松山空港から車で約70分、愛媛県の南部、南予(なんよ)地方に位置する宇和島市。

陸地と入り江が交互に連なったリアス式海岸のおだやかな海と、年間を通じて温暖な気候に恵まれた、自然豊かな伊達10万石の城下町です。

この地形や気候を活かし、海では鯛や真珠などの養殖が盛んで生産量が日本一！(*1)。陸は地中海性気候に近く、ミネラルが豊富な畑で、温州(うんしゅう)みかん、ブラッドオレンジをはじめとした、様々な柑橘類が育てられています。

(*1)平成25年 水産庁海面漁業生産統計より

その魅力を余すところなく知っていただくために、鯛は愛媛県の特産品「みかん」の飼料で育った、魚臭さが少なく柑橘の風味で食べやすい「みかん鯛」や「みかんブリ」に、豊富な柑橘類をソースや付け合わせでアレンジした洋食メニューや、海産物の美味しさをシンプルに引き出した和食メニューをご用意しています。

さらに、真珠養殖の副産物として育つ「あこや貝」や貝殻がとてもカラフルな「緋扇(ひおうぎ)貝」、新鮮な小魚を丸ごとすり身にして揚げた「じゃこ天」、愛媛こだわりのブランド肉「愛媛甘とろ豚」や「媛っこ地鶏」、伝統ある「麦味噌」や「醤油」などの調味料も使用し、宇和島らしいメニューを展開。また、全国的にも珍しい、生の鯛の切り身を暖かいご飯にのせて、卵の黄身をといた出汁をかけて食べる「宇和島鯛めし」をアレンジして提供いたします。スイーツでは、宇和島自慢の「せとか」、「甘平(かんぺい)」をはじめとした柑橘類や、ちょうど3月前後が食べ頃の宇和島産ブラッドオレンジの品種「タロッコ」や「モロ」などを使用した限定ケーキをお召し上がりください。

フェアは、各地の空港を起点とした近隣地域の食材や食文化を紹介していますが、その地域のPRも目的としています。ロビーでは、四国有数の夏祭り「和霊大祭(われいたいさい) うわじま牛鬼(うしおに)まつり」の、2メートルを超える「牛鬼」の鬼面をご覧いただけるほか、生産量日本一の宇和島の真珠などを展示し、「いっぺんきさいや(南予地方の方言で一度来てくださいの意味)、宇和島へ」をテーマに、宇和島の魅力を情報発信し、訪問のきっかけとなっていただければと思います。

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には、宇和島の美味しい柑橘類を知って味わっていただきたいと、温州みかんジュースと、柑橘ミックスジュースを各1本ずつプレゼント！(125mlカートカン)

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5名様に、「宇和島特産品セット」をプレゼントいたします。(鯛めしなどのクール宅配便セット、又は柑橘ジュースなどの宅配便セットのいずれかとなります)

<概要>

- 名称 「愛媛宇和島フェア」
- 期間 2016年3月1日(火)～2016年4月30日(土)
- 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> ○和食コース 4,800円より
季節の会席コース 6,000円(写真①)
【前菜】 あこや貝柱の沖漬け醤油・太刀魚(たちうお)の巻き焼き など
【お造り】 お造り盛り合わせ
【蒸し物】 みかん鯛の湯引きとポン酢
【変わり鉢】 緋扇(ひおうぎ)貝の海藻べっこう餡(あん)
【焼き物】 愛媛甘とろ豚・みかんブリ・じゃこ天スティック など
【お食事】 鯛カマ素麺
【甘味】 愛媛銘菓 こしあんのタルトと桜のアイスクリーム
- 洋食コース 4,800円より
エクセレントディナー 7,000円(写真②)
【前菜】 マグロとみかん鯛のカルパッチョ 紅白削りかまぼこ添え
【スープ】 宇和島産あこや貝柱のチャウダー
【魚料理】 魚のグリル ビーツバーニャソースと緋扇貝のコキール
【肉料理】 愛媛甘とろ豚ロース肉の低温調理 和風ソースと山葵のアクセントで
【デザート】 レアチーズケーキとマンゴーパッションのシャーベット
*サラダ、パン又はライス、コーヒー付き
- アラカルトメニュー 617円より
・じゃこ天スティック 926円
・みかん鯛のカルパッチョ 1,234円
・野菜と宇和島産みかんブリのメランジェ ジュレポン酢で 1,645円
・グリーンアスパラガスと茸のサラダ 宇和島産柑橘ソースで 1,645円(写真③)
・愛媛甘とろ豚の低温調理 和風ソースと山葵のアクセントで 1,645円(写真④)
・みかん鯛の宇和島鯛めし(4月限定)1,851円(写真⑤)
- <ランチ> ○週替わり和食メニュー 1,850円(ソフトドリンクバー付き)
・宇和島産みかん鯛とみかんブリ丼(3/7-13, 4/18-24)
・野菜入りじゃこ天蕎麦(3/14-20, 4/11-17)
・みかん鯛の宇和島鯛めし(3/21-27, 4/25-30)(写真⑤)
*週替わりの洋食メニュー、月替わりでフェアのメニューが楽しめる
「フライヤーズ御膳」1,950円などもご用意しています。
- <ドリンク> 日本酒 純米大吟醸「大番 しずく媛」 グラス 926円
- <ケーキ> 季節限定スイーツ 各617円
アグリウム:季節の宇和島産柑橘のゼリー&パンナコッタ
リュミエール:宇和島産ブラッドオレンジのコンフィチュールと宇和島産「みかんの花」のハチミツを使用したムースとジュレ(写真⑥)

※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。

■ディナーコースお召し上がりの方全員に宇和島産柑橘ジュースをプレゼント！

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に、温州みかんのジュース「宇和島みかん」、愛媛県産4種類の柑橘のブレンドジュース「愛媛の太陽と浜風の恵み」カートカン(125ml)各1本ずつプレゼント！(写真⑦)

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5名様に、「宇和島特産品セット」をプレゼントいたします。(写真⑧:鯛めしなどのクール宅配便セット、又は写真⑨:柑橘ジュースなどの宅配便セットのいずれかとなります)

■協賛・協力 愛媛県/宇和島市

①和食コース:季節の会席コース



②洋食コース:エクセレントディナー



③アラカルト:グリーンアスパラガスと茸のサラダ
宇和島産柑橘ソースで



④アラカルト:愛媛甘とろ豚の低温調理
和風ソースと山葵のアクセントで



⑤宇和島鯛めし



⑥リュミエール



⑦プレゼント(宇和島産柑橘ジュース)
ディナーコースお召し上がりのお客様にプレゼント



⑧プレゼント(クール宅配便宇和島特産品セット)
抽選で5名様(⑧⑨のいずれか)



⑨プレゼント(宅配便宇和島特産品セット)
抽選で5名様(⑧⑨のいずれか)



*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) 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