



報道関係者各位

**【羽田エクセルホテル東急】
四万十川の恵みを味わう「高知・四万十市フェア」開催
2017年1月11日(水)～2017年2月28日(火)**

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、2017年1月11日(水)～2017年2月28日(火)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、レストランフェア「高知・四万十市フェア」を開催いたします。



(写真①)
四万十山間米のリゾットを入れたヤリイカの
フリット 四万十川エビ風味

空港を拠点とした近隣地域で開催しているレストランフェアも3年目を迎えました。第13回目となる今回は、高知龍馬空港、松山空港からアクセスが便利な高知県四万十市をご紹介します。

高知県四万十市は、2005年に旧中村市と、旧西土佐村が合併して誕生した、自然と歴史のある大変美しい街です。2009年に文部科学省「重要文化的景観」に選定され、「日本最後の清流」と言われる四万十川、「土佐の小京都」と呼ばれる中村地域をはじめ、雄大な手つかずの自然の恵みから育まれた柑橘類や野菜、うなぎ、四万十牛、四万十山間米などの食材を使ったメニューの魅力に触れて、春先からの旅行シーズンに、是非実際に現地を訪れていただきたいと思います。

【協賛・協力】 高知県四万十市**■四万十川**

四国最長の大河(全長196km)。今でもアユ漁やアオノリ漁など、人と川の関わりの文化が残されてる貴重な川です。数多く残っている沈下橋(ちんかばし)は、今も住民の生活道であるとともに、四万十川の美しい風景です。観光遊覧船では、四万十川の風情あふれるひと時を味わうことができます。

■四万十市 魅力の食材**<四万十ぶしゅかん>**

ユズやミカンの仲間、酢ミカンの一種。四万十市では美味しい魚に欠かせない存在です。今回のフェアでは、お肉、お魚からデザートまで様々な形で使用しています。

<紅まどか>

2種類の文旦の掛け合わせで育成された、大きなものは約1kgにもなる大型の柑橘類です。厚い皮の内側に薄紅色の甘い果肉が詰まっていて、さわやかな食感です。鮮魚のカルパッチョや、味噌と合わせたソースで野菜のグリルに。

<うなぎ(四万十川優化イオンうなぎ)>

四万十川の河口で獲れた稚魚だけを四万十川支流の深木川の伏流水を使用し、薬品を使用せず育てられています。天然に近い皮の厚みとあっさりめの脂が特徴です。期間中、ディナータイムにうなぎをお召し上がりいただけます。

<四万十牛>

西土佐地域で育てられた黒毛和牛で、年間数十頭しか生産されていないブランド牛です。きめが細かく甘味があるお肉は、コースのお肉料理で、ロースステーキでお楽しみいただけるほか(エクセレントディナーコース)、アラカルトメニューでは、四万十牛コロッセをご用意しています。

<四万十山間米(さんかんまい)>

四万十川の中流域の清らかな水と、おいしい空気の山間で育てられたお米です。環境や土づくりにこだわりをもって栽培されています。甘味、ねばり、ほのかな香りが特徴のお米のリゾットをヤリイカに詰めたフリットは、コースの前菜でお召し上がりいただけます。(フライヤーズディナーコース-写真①)

その他にも、鮎、ツガニ、アオサノリ、ゆず、みょうが、茎ブロッコリー、原木椎茸、苺、甘醤油などの四万十市産の食材を使ったメニューをお楽しみください。

■酢ミカンの王様「四万十ぶしゅかん」の果汁入りドリンクをプレゼント!

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もれなく、「四万十ぶしゅかんドリンク」をプレゼントいたします。さっぱりとした酸味と爽やかな後味をお楽しみください。(写真②)



■PRコーナー

これからの春先に見頃となる、最近では海外からのお客様も訪れる四万十市自慢のスポット、1,000万本の菜の花が咲き誇る入田ヤナギ林(にゅうたやなぎりん)の景色をはじめとする観光情報、フェアで使用する食材などをご紹介します。

「フェア概要」

- 名称 「高知・四万十市フェア」
- 期間 2017年1月11日(水)～2017年2月28日(火)
- 時間 10:00～25:00
 - <ランチ> 10:00～17:00
 - <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 (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 ※料金は税金・サービス料込み

<ディナー>

○和食コース

季節の会席コース 6,000円(写真③)

- 【前菜】 菜花の胡麻和え・イカときゅうりの酢の物 四万十ぶしゅかん風味
- 【お造り】 お造り盛り合わせ
- 【鍋物】 鶏と野菜のみょうが鍋
- 【変わり鉢】 黒尊(くろそん)こんにやく麺 さっぱりとほん酢で
- 【焼物】 うなぎの蒲焼・椎茸。茎ブロッコリーなど
- 【揚物】 海老と玉ねぎの天ぷら 四万十青のり風味など
- 【お食事】 握り寿司とふのり入りお味噌汁
- 【甘味】 山間屋 酒粕まんじゅうとグレープフルーツシャーベット

○洋食コース

エクセレントディナーコース 7,000円(プリフィックススタイル)(写真④)

- 【アミューズ】 パートブリックにのせた鮭のタルタル
四万十ぶしゅかんを使用したドレッシングで
- 【前菜】 茎ブロッコリーのグリル 生ハム添え
四万十市産 紅まどかと味噌を使ったソースで
- 【スープ】 カニのビスク カプチーノ仕立て
- 【魚料理】 鮮魚のポワレ 四万十川の青のり入りマデラソース
- 【肉料理】 四万十牛のロースステーキ 和風胡麻ソース
又は
国産牛のフィレステーキ フォアグラ入りのマデラソース
四万十市西土佐産の原木椎茸とみょうがの蒸し焼きを添えて
- 【デザート】 苺のムースと塩ミルクアイス 四万十ぶしゅかんのジュレ添え
* サラダ、パン、コーヒー付き

* 和食、洋食共、4,800円のコースもございます。(フライヤーズディナーコース)

○アラカルトメニュー 926円より

- ・ 四万十牛コロツケ 926円
- ・ 珍味3種盛り合わせ(ゆず昆布椎茸・アボカドと川のり佃煮・鮎とおろし大根) 1,029円
- ・ チキンのポワレ ぶしゅ胡椒を添えて 1,234円
- ・ 鮮魚のカルパッチョ 四万十市産 紅まどかと一緒に 1,645円(写真⑤)
- ・ うな重(四万十市産) 3,800円(写真⑥)

<ランチ>

各1,950円 *ソフトドリンクバー、サラダバー(平日11:00~13:30)付き

- ・ 牛丼 四万十土佐ジローの卵添え(1/16-22, 2/13-19)
- ・ 四万十青のりうどん 天ぷら添え・ミニ海鮮丼(1/23-29, 2/20-26)
- ・ フライヤーズ御膳(2月) 1,950円 *1月はメニューが異なります。

豚肉と野菜のゆず塩ダレ炒め・白身魚の焼き物 川エビの香り・椎茸のフリットと蒸し野菜 天日塩で・鮪のやまかけ 四万十の青のり風味・大根サラダ ぶしゆかんだレッシング・みょうがの味噌汁・炊き込みご飯・ヨーグルトのぶしゆかんゼリー添え

<ドリンク>

- ・ 日本酒: 純米吟醸 山(山間米)無濾過(西岡酒造) 926円(写真⑦)

四万十川中流地域西土佐地区限定の特別栽培米「ヒノヒカリ」を100%用い、火入れ後も無濾過で瓶詰めした秘伝の純米吟醸です。四万十川支流で最も美しいとされる黒尊川(くろそんがわ)の源流水を仕込み水として使用しています。フルーティーでさっぱりとしたお酒です。

<ケーキ> 各617円(写真⑧)

- ・ ブリュンヌ(Brunne)
- ・ パリブレスト(Paris-Brest)
- ・ プランタン(Printemps)

* 写真左より

チョコレートクリーム、四万十ぶしゆかんのジュレ、バナナムースのヴェリーヌ
四万十市西土佐産の苺と栗の甘露煮入りチョコレートのリング型シュークリーム
ピスタチオのダックワーズ、バニラと苺のムースと四万十ぶしゆかんクリーム



(写真③)



(写真④)



(写真⑤)



(写真⑥)



(写真⑦)



(写真⑧)

※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。
※写真はイメージです。

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