



報道関係者各位

**【羽田エクセルホテル東急】
長崎の春を味わう「長崎フェア」開催
2017年3月1日(水)～2017年4月30日(日)**

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3月1日(水)～2017年4月30日(日)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「長崎フェア」を開催いたします。



長崎県産鮮魚のカルパッチョ

第14回目を迎えるレストランフェアは、2015年1月に開催以来、2回目の登場となる長崎県。今回は、主に長崎市、佐世保市、五島市の食材や加工品を使ったメニューを提供。長崎県の新鮮な海の幸や山の幸を使って、春を味わうメニューをご用意いたしました。更に、長崎ならではの「和(日本)・華(中国)・蘭(西洋)」の食文化に基づいたご当地メニューや、世界遺産・日本遺産などの歴史や観光スポットに触れ、長崎県の魅力を更に味わっていただきたいと思っております。

[協賛・協力] 長崎県**■主に長崎市、佐世保市、五島市の食材を使ったメニュー**

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の記念すべき第1回が「長崎フェア」。その時よりご縁が続き、再び開催をする運びとなりました。今回、料理長の笹木が、長崎市、佐世保市、五島市を視察し、メニューを考案、春の野菜と長崎県産の海の幸、山の幸を使い、和洋様々なメニューを提供いたします。

■長崎県産の魚介のカルパッチョやブイヤベース

まずは、海に囲まれた全国屈指の好漁場である長崎県の豊富な魚介類を使ったメニュー。長崎の新鮮な魚を使った「カルパッチョ」は、春の彩り鮮やかな野菜と共に召し上がりいただけます。そして、料理長笹木の得意とする「ブイヤベース」は、オレンジ、八角などが入った香りの濃厚なスープと、長崎県の魚介の旨味とのハーモニーをお楽しみください。

■五島産アジのトリュフ見立ての前菜や、幻の高級魚クエ

おすすめは、「五島産アジのスリ身のトリュフ見立て」。丸く形取ったアジのスリ身にトリュフの香りをつけた長崎県産ヒジキを周りにまぐし、トリュフに見立てた洋風コースの前菜は、見た目と味も楽しんでいただけるメニューです。更に、今回、幻の高級魚といわれるクエを小鍋に仕立て、季節の会席コースとアラカルトメニューでご用意いたしました。この機会に是非お召し上がりいただきたい一品です。

■長崎和牛のグリエ・五島産パプリカ

山の幸としては、第10回全国和牛能力共進会[肉牛の部]で、日本一の栄誉に輝いた長崎和牛のグリエを長崎とゆかりのあるポルトガルのワイン、ポートワインのソースで。

また、肉厚で、甘みが強く、色鮮やかな五島産パプリカは、強火で食感が残るようトマトと一緒にさっとソテーし、香り豊かなミントやバジルの風味でお召し上がりいただくアラカルトメニューや、メインディッシュの彩りのアクセントなどにも使用しています。

その他にも優しい春のキャベットの味わいに長崎県産からすみの風味がアクセントの Pasta、長崎伝統の味である「巻きかまぼこ」や「一口餃子」、日本三大うどんの1つといわれる「五島手延うどん」、「長崎ちゃんぽん」、「長崎皿うどん」、「長崎かんころ餅」など、長崎県ならではの「和華蘭」の食文化にあふれたメニューをランチやディナーアラカルトでお召し上がりください。

■世界文化遺産候補「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」などをご紹介

レストラン前に設置するPRコーナーでは、今回、視察で訪れた長崎市、佐世保市、五島市が主要スポットにもなっている世界文化遺産候補「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」、構成資産がある世界文化遺産「明治日本の産業革命遺産、製鉄・製鋼・造船・石炭産業」、五島市や佐世保市のエリアも選ばれている「日本遺産」などの理解を深めていただけるパンフレットやポスターを設置。

また長崎県の歴史と風土と生活の中で生まれ、伝えられてきた伝統的工芸品である「佐世保独楽」「長崎凧」「五島ばらもん(凧)」などを展示し、長崎の魅力を感じていただけます。

■日本のお茶の普及のきっかけは長崎県！
「長崎県産のお茶(そのぎ茶・五島茶・世知原茶)」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、「長崎県産のお茶」(リシール缶・290ml)をプレゼントいたします。

お茶は、禅僧・栄西が長崎の平戸に禅と茶を持ち帰ったことから栽培が始まり、全国に普及したと言われてい
ます。長崎県には、各地に産地があり、それぞれに特徴があります。是非この機会に美味しいお茶をお楽しみくだ
さい。

- ・そのぎ茶(長崎県東彼杵町産茶葉)
長崎県を代表する銘柄。ふくよかな味と香りが自慢です。
- ・五島茶(長崎県五島産茶葉)
温暖な気候で育まれたすっきりとした飲み口です。
- ・世知原(せちばる)茶(長崎県世知原産茶葉)
霧深い高原で育まれた濃厚な味と深い香りが特徴です。



- * お茶の種類は、お選びいただく事が出来ません。
- * プレゼントは、なくなり次第終了とさせていただきます。

- 名称 「長崎フェア」
- 期間 2017年3月1日(水)～2017年4月30日(日)
- 時間 *2017年4月1日より営業時間に変更となります。
【3月1日～3月31日】10:00～25:00
【4月1日～4月30日】10:00～24:00
<ランチ> 10:00～17:00
<ディナー> 【3/31まで】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)
【4/1より】17:00～24:00 (ラストオーダー: コース料理21:30・アラカルト23:30)
<ドリンク> 【3/31まで】10:00～25:00 (ラストオーダー 24:30)
【4/1より】10:00～24:00 (ラストオーダー 23:30)

- 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>
- 和風コース ¥4,800より
- 【季節の会席コース】¥6,000(メニューの一部をご紹介)
- 前菜: からすみ大根、巻きかまぼこ など
- 鍋物: クエ鍋
- 変わり鉢: 湯豆腐 からすみ餡かけ
- 焼き物: 長崎県産鮮魚の利休焼・五島産パプリカ
- 揚げ物: アジフライ
- お食事: 五島手延うどん
- 甘味: 長崎かんころ餅



季節の会席コース

- 洋風コース ¥4,800より
- 【エクセレントディナー】¥7,000
- ・アミューズ
- ・長崎県産鮮魚のカルパッチョ
- ・長崎和牛ロースのグリエ ポートワインのソース
グリーンアスパラガスを添えて
- ・フロマージュブランのムースと桜のアイス ブルーベリーのソースで
- ・パン&バター
- ・コーヒー



エクセレントディナー

- アラカルトメニュー ¥830より
- ・一口焼餃子 柚子胡椒と共に ¥830
- ・五島産アジのスリ身のトリュフ見立て ¥1,780
- ・長崎県産からすみとキャベツのスパゲッティ ニンニク風味 ¥2,020
- ・ブイヤベース ガーリックトーストを添えて ¥3,564
- ・クエ鍋(一人用) ¥3,564



長崎県産からすみとキャベツのスパゲッティ
ニンニク風味

- <ランチ>
- ¥1,630より *ソフトドリンクバー、サラダバー(平日11:00～13:30)付き
- ・トルコライス(3/6-12, 4/3-9) ¥1,850
- ・五島手延うどんとミニ海鮮丼(3/13-19, 4/17-23) ¥1,950
- ・長崎ちゃんぽん&ミニデザート(3/20-26, 4/24-30) ¥1,630

- <ドリンク>
- 日本酒: 純米吟醸 特選 梅ヶ枝(佐世保市: 梅ヶ枝酒造) グラス ¥926

純米吟醸
特選 梅ヶ枝



※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