



報道関係者各位

鹿児島県の地酒を使った郷土料理「酒ずし」や 和牛日本一に輝いた鹿児島黒牛を味わう 「どんどん鹿児島フェア」 in 羽田エクセルホテル東急

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、2018年2月1日(木)～3月31日(土)まで、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「どんどん鹿児島フェア」を開催いたします。



ランチbuffetイメージ

2018年は明治維新から150年目にあたります。この度、その礎を築いたとされる今年注目の鹿児島県のレストランフェアを開催。地酒を使った400年もの歴史ある「酒ずし(さかずし)」などの郷土料理や、昨年、第11回全国和牛能力共進会で総合優勝し、和牛日本一に輝いた「鹿児島黒牛」のグリルなど、朝食buffetからディナーコースまで、1日を通して様々な「鹿児島の食」をお楽しみください。

今回、料理長の笹木 浩一(ささき こういち)は、フェアの為に現地を訪問。鹿児島の食文化や風土、歴史に触れ、明治維新に活躍した偉人達も食べたであろう鹿児島の伝統の味を提供しようと、メニューを選定。なかでも、薩摩藩時代より食べられていたと言われていた「酒ずし」は、火入れをしないで日持ちさせる伝統ある製法で作られている地酒:灰持酒(あくもちざけ)を使用し、発酵させて作る鹿児島ならではの郷土料理で、ランチbuffet限定で提供いたします。ディナーでは、黒酢、黒酒、鹿児島県産味噌など使用し、鹿児島食材とのコラボレーションをお楽しみいただける和洋コースをご用意しています。

また、2月1日には、ホテルの所在地でもある、羽田空港国内線第2旅客ターミナルのイベントスペースにて鹿児島県主催による、「鹿児島県産品&観光PRイベント」が開催され、鹿児島県からの振る舞いとして、料理長の笹木が、「鹿児島黒牛」のローストビーフを「鹿児島県産味噌」をアレンジしたオリジナルソースと、鹿児島県産の「金柑」と「そら豆」を添えて提供いたします。

イベントでは、鹿児島県 三反園 訓(みたその さとし)知事と鹿児島県出身のフランス料理店「ラ・ロシェル」のオーナーシェフである坂井 宏行(さかい ひろゆき)氏による「鹿児島の食」のトークセッションや、明治維新150周年のパネルの展示なども行われます。

空の玄関口である羽田空港から、明治維新の原動力となった鹿児島の魅力を、「どんどん鹿児島フェア」の食を通してどんどん知っていただき、訪れていただくきっかけとなっていきたいと思っております。

【概要】

- 名称 レストランフェア「どんどん鹿児島フェア」
- 期間 2018年2月1日(木)～3月31日(土)
- 場所 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」
(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)

■ 内容

<朝食>

和洋buffet

[時間] 5:00～10:00

[料金] 大人 2,376円 小学生1,188円 小学生未満 無料

[内容] 「鶏飯」「さつま揚げ」「さつま汁」「油ゾーメン」など

<昼食>

土日祝日限定 フライヤーズランチbuffet

[時間] 土日祝日 11:00～14:30(最終入店14:00)

[料金] 大人 3,500円 グランエイジ(60歳以上)3,000円

小学生2,000円 幼児1,200円 3歳以下の幼児は無料

[内容] 「酒ずし」(ランチbuffet限定)

「がね(鹿児島風野菜の天ぷら)」「きびなごの南蛮漬け」など

*平日のランチメニューでも週替わりで鹿児島のメニューを提供

<夕食>

[時間] 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)

[料金] コース料理(洋風・和風) 4,800円より

アラカルト 700円より

焼酎 グラス 1,100円より

[内容] メニュー一例

◆コース(洋風)

シェフおすすめディナーコース 9,000円

・鹿児島かんぱちのタルタル 鹿児島県産味噌の香り 知覧茶風味のジンジャーブレッド

・フォアグラと大根のコンフィ 黒酒と黒酢風味のソース

・ブイヤベース ガーリックトースト添え

・鹿児島黒牛のグリル 金柑と共に 菜の花と里芋のドフィノワーズ

デザート、ブレッド&バター、コーヒーと小菓子付き

◆アラカルト

「桜島大根の味噌漬け」「黒豚生ハム」「黒豚の味噌煮込み」など

◆焼酎

「西郷どん(さいごうどん)」「一刻者(いっこもん)」「佐藤 黒」

<PRコーナー>

レストラン前にて、明治維新150周年や、世界文化遺産などの観光PRコーナーを設置いたします。

- 協力 鹿児島県・鹿児島東急REIホテル



朝食buffetイメージ



洋風コース(シェフおすすめディナーコース)



和風コース(季節の会席コース)



アラカルト&焼酎

【羽田空港開催イベント】

- [名称] 鹿児島県産品&観光PRイベント
 [日時] 2018年2月1日(木) 11:00~12:00
 [場所] 羽田空港国内線第2旅客ターミナル2F イベントスペース
 [内容] <主なイベント内容>
- ・鹿児島県 三反園 訓 知事 トークセッション
 ゲスト:「ラ・ロシェル」オーナーシェフ 坂井 宏行氏
 - ・羽田エクセルホテル東急 レストランフェア 紹介
 カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」料理長 笹木 浩一
 - ・「鹿児島黒牛のローストビーフ」と「鹿児島県産本格焼酎」の振る舞い
 MENU:鹿児島黒牛のローストビーフ 鹿児島県産味噌の香り 金柑とそら豆を添えて
- [主催] 鹿児島県

【羽田エクセルホテル東急】

羽田空港国内線第2旅客ターミナル2階出発ロビー直結の
 エアポートホテルならではの安心と快適を提供いたします。
 レストランは、5時から24時まで営業。
 早朝のご出発から深夜のご到着のお客様にも
 ホテルレストランならではの味をお楽しみいただけます。

【アクセス】

東京モノレール羽田空港第2ビル駅より徒歩3分
 京急線羽田空港国内線ターミナル駅より徒歩5分



◆料金には、消費税・サービス料が含まれております。 ◆都合により、内容が変更になる場合がございます。 ◆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