

4日間&4食限定！唐津焼とフレンチのマリアージュ
「スペシャルディナー～4つの窯元と、唐津食材の夕べ～」
in 羽田エクセルホテル東急
2019年2月28日(金)～2019年3月3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:貴崎 清孝)では、2019年2月28日(金)から3月3日(日)までの4日間、カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」(2階)で、「スペシャルディナー～4つの窯元と唐津食材の夕べ～」を1日4食限定で提供いたします。



スペシャルディナーコース(器制作:唐玄窯 島谷 啓介氏)

今回は、3月31日までカフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」で開催中のレストランフェア「唐津フェア」(<https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/restaurant/plan/20190203karatsu/index.html>)に伴い、2月28日～3月3日の4日間、レストラン内個室「星」で開催される、唐津焼協同組合主催「伝統工芸唐津焼展」のスペシャル企画として、料理長 笹木浩一の唐津食材を使った限定メニューを、国の伝統的工芸品として指定を受けた組合所属の4つの窯元の作陶家が作った器でお召し上がりいただきます。

このコラボレーションは、笹木が食材視察の際、見学した唐津焼協同組合の理事長 夏秋 隆一氏の窯元を訪問した事がきっかけとなりました。茶陶として有名な唐津焼が、土の風合いから日常の器にも様々に使われている事から、唐津焼の器で唐津の食材を使ったフレンチのディナーコースをお召し上がりいただく事が出来れば、唐津の魅力をより知っていただけるのではという思いを抱き、今回実現に至りました。

器は、作陶家の方が、それぞれ前菜からデザート、コーヒーカップまでフルコースの10種類を製作。実際に試食もしていただき、お料理に合う器をイメージして作っていただきました。各窯元が使用する土や釉薬、作風によって異なる風合いの器と、笹木が、佐賀牛、呼子のイカ、唐津太閤ごぼう、唐津自然薯、カラスミ、高糖度トマトなど選りすぐりの唐津食材を使って奏でる渾身のメニューのマリアージュをお楽しみください。

【概要】

- 名称 「スペシャルディナー ～4つの窯元と唐津食材の夕べ～」
- 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)
- 日時 2019年2月28日(木)～3月3日(日) 17:00～ラストオーダー21:30
- 料金 20,000円

■内容 1日4食限定(完全予約制)
1人の作陶家によるフルコースディナー10種類の器でメニューを提供
ご予約はお電話にて承ります。カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」 TEL:03-5756-6000

<メニュー>

- ・干し柿、生ハム、川島豆腐店の熟成豆腐のロール仕立て
- ・真鯛昆布締めタルタルトリュフ見立て
- ・ささき農園の唐津自然薯のパンケーキ キャビアを添えて
- ・フォアグラとオマール海老のポワレ 川島豆腐店の揚げ出し豆腐と生姜の味噌漬
- ・呼子のイカと唐津太閤ごぼうのリゾット 唐津海カラスミの香り
- ・唐津産鮮魚のポワレ アイメック農法トマトと熟成ニンニクのサラダ仕立て
- ・佐賀牛のポッシュ 吉田農園産大根おろし 和風ハーブと共に 野菜のグリルを添えて
- ・苺のティラミスと抹茶アイスクリーム
- ・ブレッド&バター
- ・コーヒーと小菓子

<4窯元:作陶家プロフィール>

杉谷窯 異中庵(すぎたにがま いちゅうあん) 夏秋 隆一(なつあきりゅういち)

1947年生まれ。唐津焼協同組合 理事長

岸岳の土に惹かれ北波多の地で開窯。唐津焼の伝統を活かしながらも、遊びどころのある食器(茶道具)や、洋食器も精力的に作陶。

唐玄窯(とうげんがま) 島谷 啓介(しまや けいすけ)

1949年生まれ。唐津焼協同組合 副理事長

インパクトのある釉薬使いに定評がある。1982年開窯。

時代に合わせて暮らしに馴染むもの、感動を与えられるようなものを意識して作陶。

岸岳窯 三帰庵(きしだけがま さんきあん) 冨永 祐司(とみなが ゆうじ)

1953年生まれ。唐津焼協同組合 理事

たたきの技法を用いた青唐津にこだわっている。

岸岳陶器の伝統を大切にしながら、現代の暮らしの中で使うことができる器を作陶。

陶泉房窯(とうせんぼうがま) 田籠 勇人(たごもり はやと)

1970年生まれ。唐津焼協同組合 理事

2001年に開窯、独立。日常に使う器として使いやすいものを心掛けて作陶。

2012年 西日本陶芸美術展、西部伝統工芸展、有田国際陶磁などで入選。

<料理長プロフィール>

笹木 浩一(ささき こういち)

1961年生まれ。

1981年 東京ヒルトンホテル(現:ザ・キャピトルホテル 東急)入社。

キャピトルレストラン 料理長、ザ・キャピトルホテル 東急 オールデイダイニング「ORIGAMI」シェフ、宮古島ホテル&リゾート 料理長などを経て、2016年10月 羽田エクセルホテル東急 料理長に就任。

■協賛・協力

唐津ブランド確立推進協議会

唐津焼協同組合

◆今回のフェアでは、佐賀県唐津市の食材をメニューの一部で使用しています。◆都合により内容が変更になる場合がございます。

◆料金には、消費税・サービス料が含まれております。 ◆写真はイメージです。

◆キャンセル料につきましては、次の通り申し受けます。2日前50%、前日80%、当日100%

ご予約・お問合せ先

羽田エクセルホテル東急 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: <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/>



羽田 エクセルホテル東急