



宮崎牛・地頭鶏・へべすブリなど

宮崎県の食材を堪能するフェア開催

羽田エクセルホテル東急(東京都大田区、総支配人:神田篤)では、2023年10月1日(日)~11月30日(木)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、宮崎県の食材を多く使用した「宮崎フェア」を開催いたします。



詳しくはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/restaurant/plan/106881/index.html>

フェア開催準備にあたり、料理長・滝本も現地を訪問。生産者の皆様から感じた熱い想いやこだわりを、ランチ・ディナーそれぞれのコース料理、アラカルトパスタに表現いたしました。

コースのメインには、全国和牛能力共進会にて、4大会連続最高賞の内閣総理大臣賞を獲得した「宮崎牛」を使用。甘く芳醇な香りと肉汁が特徴の最高ランクの宮崎牛をシンプルに網焼きにしました。肉本来の味をご堪能ください。その他にも、黒潮流れる北浦の海で日向市特産のへべす(平兵衛酢)を混ぜ込んだ餌を食べ育った「へべすブリ」や、宮崎県産の栗とさつまいもを使用した冷製スープなど、前菜からデザートまで宮崎県の食材をふんだんに使用した料理が登場いたします。

アラカルトでは、九州山地の東に広がる山郷で育つ「奥日向サーモン」を使用したパスタが登場。くせのないあっさりとした旨味が特徴のサーモンとクリーミーなパスタソースが絡み、絶品です。

羽田エクセルホテル東急は羽田空港第2ターミナル直結のため、飛行機での出発前や到着後のご利用にも大変便利です。ご家族やご親族、ご友人と、宮崎の魅力あふれる「食」をこの機会に是非お楽しみください。

《フェア概要》

■期間 2023年10月1日(日)~11月30日(木)

■メニュー

ランチコース

シェフズランチスペシャルメニュー 5,000円~

[時間] 11:30~15:00 (L.O.14:00)

[内容] 前菜/スープ又は温前菜/メイン/デザート/コーヒー又は紅茶



軽く燻製をした北浦漁港のへべすブリの炙り焼き
黄金イクラ添えフィンガーライム風味



宮崎きなこ豚の肩ロースコンフィ
温野菜のタップナード風味 ナチュラルなジュ

ディナーコース

シェフおすすめディナー

[時間] 17:30~23:00 (L.O.20:00)

[内容]

○ショートコース 5,800 円~

前菜/スープ/メイン/デザート/コーヒー又は紅茶



地頭鶏の網焼き 青柚子胡椒クリームソース
マッシュルーム添え



宮崎マンゴーのスープ仕立て
バニラアイスとピーナッツのバトン

○フルコース 12,000 円~

前菜/スープ又は温前菜/魚料理/メイン/デザート/コーヒー又は紅茶



宮崎産パパイアで和えた北浦漁港カンパチのタルタル
アボガドのエスプーマ添え



西米良サーモンのポアレ 蕎麦粉のミルクレープ
へべすの泡とへべすクリーム

ランチ・ディナー共通

[時間] ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:30)/ディナー 17:30~23:00 (L.O.22:30)

[内容] 鶏炭火焼きと柚子胡椒風味のペペロンチーノパスタ 2,000 円/奥日向サーモンと黄金いくらのクリームパスタ タリアツレ 2,400 円/きなこ豚のパンチェッタと宮崎産3種茸のトマトスパゲティー 2,100 円



鶏炭火焼きと柚子胡椒風味の
ペペロンチーノパスタ



奥日向サーモンと黄金いくらのクリームパスタ
タリアツレ



きなこ豚のパンチェッタと宮崎産3種茸の
トマトスパゲティー

*写真はイメージです。

*表示料金にはサービス料 12%・消費税 10%が含まれております。

*食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

◇羽田エクセルホテル東急 概要

羽田空港第2ターミナルに直結した前後泊利用に大変便利なホテルです。
フライヤーズテーブルではお食事のみのご利用も承っております。

所在地：東京都大田区羽田空港 3-4-2

(羽田空港第2ターミナル2階出発ロビ一直結)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/>



【お客様からのお問い合わせ先】

カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」(10:00~19:00)

TEL: 03-5756-6000(代表)

【本リリースに関するお問い合わせ先】

羽田エクセルホテル東急 販売促進 小泉(こいずみ)

TEL: 070-3300-4774

e-mail: f.koizumi@tokyuhotels.co.jp