

**羽田空港直結のホテルで、佐賀県産食材を使用した「佐賀フェア」を開催
羽田エクセルホテル東急にて 2025年6月1日から7月31日まで**

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、2025年6月1日(日)~7月31日(木)の期間、カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」にて、「佐賀フェア」を開催いたします。ランチ・ディナーコースやアラカルトパスタなど、佐賀県産食材の魅力を楽しめる料理をご用意いたします。

詳しくは[こちら](https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/restaurant/plan/129070/index.html) <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/restaurant/plan/129070/index.html>



料理長・滝本が現地を訪問し、その土地の食材をふんだんに使用した料理を提供する恒例企画。今回は佐賀県に焦点をあて旬の野菜や海の幸、ブランド肉など佐賀県産ならではの食材をご提供いたします。

ランチコースでは選べる3つのメインをご用意。中でもおすすめは、きめ細かい霜降り(「艶さし」)、柔らかくきめの細かい赤身、そして和牛独特の甘みと風味が凝縮しているのが特徴の「佐賀牛」。フィレ肉を網焼きし、付け合わせの唐津太閤牛蒡をブイヨンで柔らかく煮て、しょうゆ風味に仕上げました。ナチュラルなジュと一緒にお召し上がりください。その他にも、太く柔らかく、張りのある食感と、ほんのりとした甘さの「佐賀県産ホワイトアスパラガス」を使用したポタージュや、豊かな香り、そして深い旨味の「佐賀県産抹茶」を使用したオペラ(デザート)など、全てのメニューで佐賀の味を存分にお楽しみいただけます。

さらに、ディナーコースご注文のお客様に*有田焼スプーンをプレゼントいたします。

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、ご友人と佐賀の魅力あふれる「食」をこの機会に是非ご堪能ください。



佐賀牛フィレ肉の網焼き



佐賀県産ホワイトアスパラガスのポタージュ

《フェア概要》

■期間 2025年6月1日(日)~7月31日(木)

■メニュー

ランチコース

シェフズランチコース 5,600円~

[時間] 11:30~15:00(L.O.14:00)

[内容]

〈前菜〉呼子イカとタコのカクテル 濃厚フルーツトマトドレッシング

〈スープ〉佐賀県産ホワイトアスパラガスのポタージュ

〈メイン〉※1つお選びください

A:佐賀県産みつせ鶏のポワレ ピペラード煮込み

B:佐賀金星豚フィレ肉の香草パン粉焼き 佐賀県産蜂蜜とマスタード風味のソースで召し上がり

C:佐賀牛フィレ肉の網焼き 唐津太閤牛蒡とブラウンチーズのミルフィーユ仕立て ナチュラルなジュ +2,500円

〈デザート〉佐賀県産抹茶のオペラ 柑橘とはちみつのクープと共に

ブレット&オリーブオイル、オーガニックコーヒーまたは紅茶

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 7,600円

〈前菜〉佐賀県産濃厚フルーツトマトとタコのガスパチョテリーヌ ヴェルベーヌのゼリー添え

〈スープ〉佐賀県産ホワイトアスパラガスのポタージュ

〈メイン〉佐賀金星豚フィレ肉の香草パン粉焼き 佐賀県産蜂蜜とマスタード風味のソースで召し上がり

〈デザート〉佐賀県産抹茶のオペラ 柑橘とはちみつのクープと共に

ブレット&オリーブオイル、オーガニックコーヒーまたは紅茶



○フルコース 13,000円

〈前菜〉呼子イカとタコのカクテル 濃厚フルーツトマトドレッシング キャビア添え

〈温前菜〉三福海苔の佃煮のフラン 海苔のソース 香味干し添え

〈魚料理〉佐賀県産スズキのスチーム マーコットのコンフィチュール添え 柑橘のソース

〈メイン〉佐賀牛フィレ肉網焼き 唐津太閤牛蒡とブラウンチーズのミルフィーユ仕立て ナチュラルなジュ

〈デザート〉佐賀県産フルーツトマトのポシェ クレームフロマージュとバジルのアイス

ブレット&オリーブオイル、オーガニックコーヒーまたは紅茶



アラカルト(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] 佐賀県産タコとジャガイモのトマトパスタ セミハードチーズを添えて 2,100 円／金星豚パンチッタとホワイトアスパラガスのカルボナーラ 温度卵添え 2,500 円／呼子イカと筍、唐津自然薯のペペロンチーノ 2,400 円



*有田焼スプーン

ディナーショートコース・ディナーフルコースをご注文のお客様に
佐賀県産伝統の有田焼スプーンをおひとり様 1 本プレゼントいたします。
※数量限定ですのでなくなり次第終了とさせていただきます。



※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。

※表示料金はサービス料 12%・消費税 10%が含まれております。

※食物アレルギーの方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※法令によりお車を運転される方、20 歳未満のお客様へのアルコールの提供は一切お断りいたします。

カフェ＆ダイニング「フライヤーズテーブル」概要

総席数: 196 席(個室あり)

営業時間

朝食/5:00～10:00(L.O.9:30)

ランチ/11:30～15:00(L.O.14:30)

ディナー/17:30～23:00(L.O.22:30)



羽田エクセルホテル東急 概要

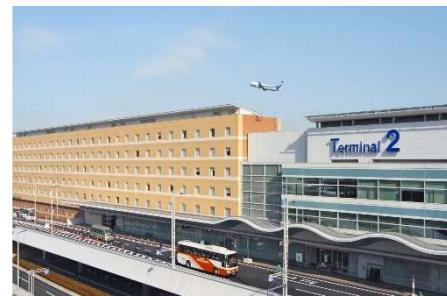
羽田空港第2ターミナルに直結した前後泊利用に大変便利なホテルです。

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/index.html>



【お客様からのお問い合わせ】

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)