

FLYER'S NEWS

Vol.66

HOTEL INFORMATION

2018.10.1 (MON) ~ 11.30 (FRI)

フライヤーズニュース Vol.66



十勝の恵みを味わう

北海道とがち帯広フェア

Tokachi Obihiro Fair



HANEDA EXCEL HOTEL TOKYU

北海道とがち帯広フェア

料理長 笹木浩一が、十勝で出会った選りすぐりの食材を使ったメニューをお楽しみください。

(食材はメニューの一部に使用しています)

Tokachi Obihiro Fair
十勝地方
とがち帯広空港



みのり牧場 北海道みのり和牛

北海道産の飼料米や、自家生産のとうもろこしなどを乳酸発酵させた安心希少な飼料を食べ、ストレスのない環境で育った健康な牛です。肉の脂は甘味がありオレイン酸が多く、赤身には旨みが凝縮されていて、そのバランスは絶妙です。(河西群芽室町)

共働学舎新得農場 チーズ

上川郡新得町・牛乳山の麓で放牧されたブラウンスイス牛の牛乳をポンプを使わず自然流下で工房に運び、ヨーロッパ仕込みのこだわりのチーズ造りをしています。

おすすめ! 笹ゆき
2007年 モンドセレクション最高金賞受賞
熊笹により独特の風味、清涼感を醸し出しています。



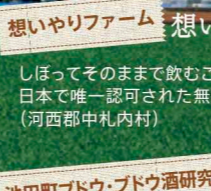
ときいるファーム
ベリー
除草剤は使わず、有機肥料で育てられた、安心安全なベリーです。(帯広市岩内町)



やぶ田ファーム
野菜
自然農法・自然栽培のJAS有機栽培で、色々な作物を作っています。(帯広市愛国町)



くさなぎ農園
平飼卵と長芋黒豚
安心安全な自家配合飼料とストレスのない環境で鶏と豚を育てています。(帯広市八千代町)



想いやりファーム
想いやり生乳
しほってそのまま飲むことができる、日本で唯一認可された無殺菌牛乳です。(河西郡中札内村)



池田町ブドウ・ブドウ酒研究所
十勝ワイン
独自のブドウ品種を開発し、特に辛口・熟成にこだわるワイン造りを信念としています。(中川郡池田町)

叶える翼に。20 AIRDO 20th ANNIVERSARY [期間] 2018年10月1日(月)~11月30日(金)

期間中、ディナーコースをお召し上がりのお客様で、アンケートにご回答いただいた方に抽選で、

AIRDO 東京(羽田) 往復航空券を1名様

パイロット ベア・ドゥぬいぐるみを5名様にプレゼント!!



Dessert

10月・11月限定スイーツ
[時間] 10:00~なくなり次第終了

- 10月/
1 ジャック (JACK)
¥600
メイプル風味のかぼちゃのモンブラン
- 11月/
2 モンブラン (Mont Blanc)
¥600
渋皮栗のモンブラン



10月限定
ハロウィン仕様!!

Information

客室インフォメーション [2018年夏改装客室紹介]

「バリアフリールーム」

バスルームの入口の段差をなくし、室内の扉は横開きのスライドドアになっています。車椅子を使用されている方でも移動や方向転換がスムーズに行える広さを確保した38㎡のお部屋です。



2018.9.13 Thu. GRAND OPEN 渋谷ストリームエクセルホテル東急

2018年9月13日、東京・渋谷駅前に新しいエクセルホテルが誕生しました。コンセプトは、「渋谷から世界へ 感性を刺激するホテル ~ THE SHIBUYA SENSIBILITY ~」です。独創的なデザインの客室、ダイニング・バーと一体につながるロビー・フロントが、国内外から訪れる人々の感性を刺激し、「心おどる非日常への扉」を感じていただけるホテルを目指します。

詳しくはWEBで www.tokyuhotels.co.jp/stream-e/



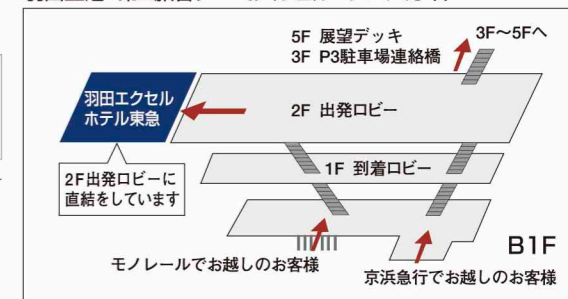
羽田 エクセルホテル東急

Tel.03-5756-6000(代表)
〒144-0041 東京都大田区羽田空港3-4-2
www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/



café & dining
FLYER'S TABLE
カフェ & ダイニング
フライヤーズテーブル
【営業時間】5:00~24:00
●朝食 5:00~10:00
●昼食 10:00~17:00
●夕食 17:00~24:00

羽田空港 第2旅客ターミナルビル フロアガイド



公式Facebookはこちら
www.facebook.com/HanedaExcelHotelTokyu



公式Instagramはこちら
アカウント@haneda_excel_hotel_tokyu



Dinner

ディナーコース
[時間]
17:00~L.O.21:30

洋風

Tokachi Ohihiro Fair

シェフおすすめ ディナーコース ¥9,000

※¥4,800、¥7,000のコースも
ございます。

- ・リンゴの冷たいスープ
シナモンのエスプーマ
- ・人参のフラン 甲殻類のコンソメジュレ
雲丹を添えて
- ・ムール貝を詰めたサーモンの
チーズパン粉焼き
山芋のガレットソースグリビッシュ
- ・黒毛和牛「北海道みのり和牛」の
グリル 十勝産赤ワインソース
野菜のグリルを添えて
- ・共働学舎のチーズとサラダ
- ・プレミアムプリンと巨峰のソルベ
- ・ブレッド&バター
- ・コーヒーと小菓子



[時間] 17:00~L.O.23:30
黒毛和牛
「北海道みのり和牛」の
グリルセット
ープレミアムプリン付ー
(前菜・スープ・パン又はライス)
¥15,000 単品¥9,800
五感で旨味を感じ、記憶に残る味わい
「北海道みのり和牛」をこの機会に
是非お召し上がりください。

想いやりファーム 小さなぎ農園 ときいろファーム

プレミアムプリン

[時間] 10:00~(パフェは21:30まで)
安心安全に作られた牛乳と卵、十勝ベリーの
ハーモニーをお楽しみ下さい。(プレミアムプリンは牛乳と卵のみ)
※仕入れの状況により、数に限りがございます。

プレミアムプリン ¥800
プリンパフェ(プレミアムプリン使用) ¥1,800

要予約(7日前まで)

ジャンボプリンパフェ
(プレミアムプリン使用)
¥10,000

ミニミニ
飛行機シュー付き



重さ約1.6kg
プレミアム
プリン
10個分!

ときいろファーム

ミックスベリードリンク

[時間] 17:00~24:00(L.O.23:30)
各¥1,200



パープルレイン
Purple Rain

カンスリキュール、クランベリー
ジュース、ミックスベリーの
カクテル

グレイス オブ ベリー
Grace of Berry

(ノンアルコール)
ミックスベリー、ヨーグルト、
ミルクのノンアルコールカクテル



{ツバイゲルト
Zweigelt赤
ツバイゲルトレーベ種}

{ピノ・ノワール
Pinot Noir赤
ピノ・ノワール種}

{セイオロサム
洞寒白
「モリオ・マスカット種」他}

十勝ワイン&共働学舎の チーズのテイastingセット ¥2,800

3種類の十勝ワインと共働学舎の5種類の
チーズをお試しください。チーズは「お試し
チーズセット」の半分です。

十勝ワイン グラス¥1,500 ホトル¥7,800

とがちチーズ祭り

[時間] 17:00~24:00(L.O.23:30)

共働学舎お試しチーズセット5種 ¥1,800

共働学舎ナチュラルチーズ「笹ゆき」¥800
(白カビタイプ)

共働学舎のプロマージュブランと
ホエイジャム
ときいろファームのベリーソース ¥950

温野菜の
共働学舎ラクレットチーズがけ ¥1,650

クロックマダム
(共働学舎のチーズと小さなぎ農園の平飼卵使用) ¥1,800

栗のリゾット
共働学舎のプロマージュブランと共に ¥2,200

Breakfast

朝食ブッフェ
[時間] 5:00~10:00

大人 ¥2,500
小学生 ¥1,250
小学生未満 無料

帯広発祥の
豚丼や、石狩汁などを
ご用意しています。

