

FLYER'S NEWS

Vol.65

HOTEL INFORMATION

2018.8.1 (WED)~9.30 (SUN)

フライヤーズニュース Vol.65



暑い夏を元気に
スタミナ
フェア *Stamina Fair*



HANEDA EXCEL HOTEL TOKYU

大好評につき
第2弾
★★★

タップマルシェ クラフトビール

【時間】17:00~24:00 (L.O.23:30)

テイastingセット ¥2,500 グラス ¥1,200

クラフトビールとそのビールにぴったりな料理長がおすすめするオードブルのセットです。



JAZZBERRY
ジャズベリー

ラズベリーが奏でるハーモニー。爽やかな飲み口と、華やかなルビー色が特徴。

このビールに合うオードブル

生ハムのパイナップルロール

on the cloud
オンザクラウド

小麦を使うことで醸し出される柔らかさと、白ワインのようなルーティな香りです。

このビールに合うオードブル

マリネサーモン

496
ヨンキューロク

エールのような豊潤さとラガーのようなキレ、IPA(※)のように濃密なホップ感。究極のバランスを追求しています。※インディア・ペールエール

このビールに合うオードブル

クリームチーズと蜂蜜
ブラックペッパーのアクセント

BROOKLYN LAGER
ブルックリン ラガー

爽やかな飲み口と華やかなホップの香りやカラメル麦芽の余韻をお楽しみいただけます。

このビールに合うオードブル

野菜のピクルス

PEACH DESSERT

季節限定スイーツ

旬の桃を使ったスイーツをお楽しみください。
※入荷がなくなり次第終了となります。

パフェ 【時間】10:00~21:30

① 桃パフェ (Peach Parfait) ¥1,800

フレッシュの桃、白桃のシャーベット、桃のコンポートに塩ミルクアイスや甘酸っぱいプラムのソースがほどよくマッチしています。
※パフェの提供時間は10:00~21:30となります。

ケーキ 【時間】10:00~

② ミニョン (Mignonne) ¥660

ココナッツと赤い桃のムースです。
フランボワーズのソースがアクセントとなっています。



Information

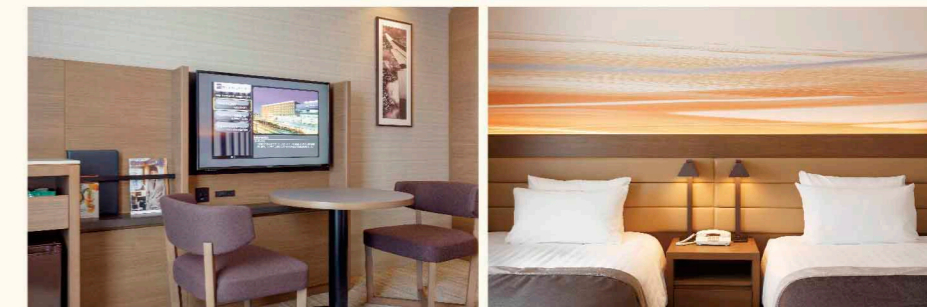
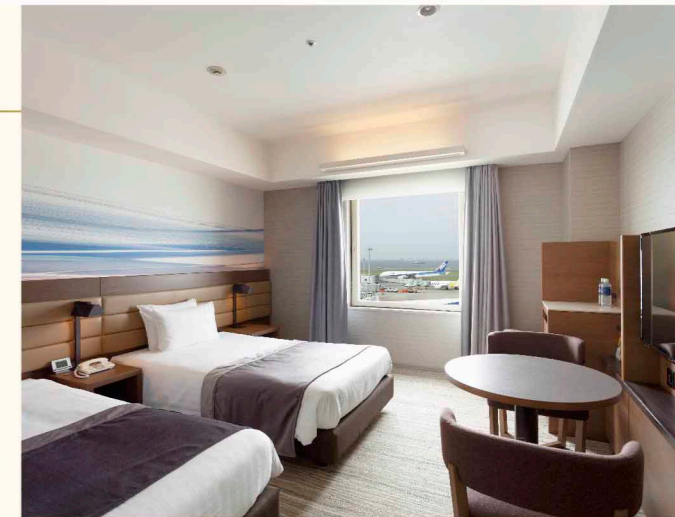
客室インフォメーション

スマートな空の旅をサポート!

198室の客室リニューアルが完了

羽田エクセルホテル東急は開業14年目をむかえ、この度、3階・5階の198室の客室をリニューアルいたしました。

2020年の空港ターミナルの国際線併用化に向けて、荷物の多いお客様でもスーツケースを広げてご利用いただける、シンプルで機能的な収納など、利便性を追求。長旅のお客様にもリラックスできる快適な空間で、スマートな空の旅をサポートいたします。



壁のアクセントクロスは、窓から見える景色になぞらえ、東棟の滑走路側が海をイメージ、西棟のターミナル側が、夕日をイメージしています。

渋谷ストリームエクセルホテル東急 開業記念特別企画

TORRENTを体験 Cocktail Fair

2018年9月13日に開業する渋谷ストリームエクセルホテル東急。一足先に、Bar&Dining「TORRENT」で提供するオリジナルカクテルを都内にある4つのエクセルホテル東急でお召し上がりいただけます。
"感性を刺激する"2つのカクテルを、ぜひお楽しみください。

【時間】17:00~24:00 (L.O.23:30) 各¥1,200

- ① Bit Vally / クリエイティブな街 カクテル(ウォッカベース)
- ② Clear Stream / 清流 ノンアルコールカクテル



EXCEL HOTEL TOKYU 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/

バーコード
読取機能で
簡単アクセス



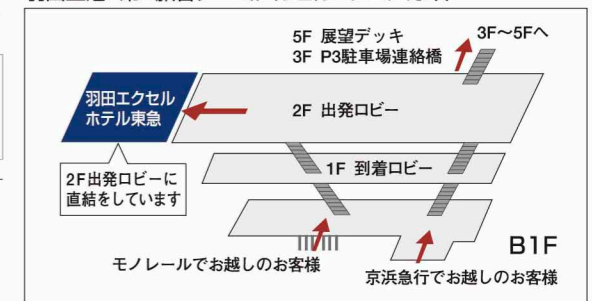
café & dining
FLYER'S TABLE

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

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。

・サーモンマリネのトリュフ見立て
クレソンのサラダと共に

・生ハム、メロン、ズッキーニ、
モッツアレラのカプレーゼ

・オマール海老とリードヴォーのボワレ
ほうれん草と共にプロヴァンス風

・黒毛和牛のグリル
エスニックソース 黒ニンニク添え
山芋とキヌアのピーマン詰め

・ピーチメルバ

・ブレッド&バター

・コーヒーと小菓子



和風

季節の 会席コース ¥6,000

※¥4,800のコースもございます。

[前菜]

ヒジキと油揚げの煮物
モロヘイヤのおひたし
山芋とオクラ・うなぎの蒲焼
豆腐と香味野菜・茶豆

[お造り盛り合わせ]

[蒸し物]

蒸し鶏と胡瓜の和え物

[煮物]

白身魚と野菜の煮びたし

[焼き物]

黒毛和牛のステーキ 黒ニンニク添え
旬野菜

[お食事]

梅ソーメン

[甘味]

季節の水菓子
塩ミルクアイス 抹茶のソース



Tボーンステーキ
黒ニンニク添え
単品 ¥4,800
セット ¥5,800

(サラダ・スープ・パン又はライス付)

肉の旨みが凝縮された骨付き肉を、
思う存分お召し上がりください。

Tボーン
ステーキに
合う!

富士山麓
ウイスキー
ハイボール
¥950

富士山麓
ウイスキー
50



RECOMMENDED

スタミナフェア

おすすめディナーメニュー

[時間] 17:00~24:00 (L.O.23:30)

「牛肉」「うなぎ」「ニンニク」などを使った、
暑い夏を元気に乗り切るスタミナメニューを
ご用意しています。
特におすすめはTボーンステーキとうなぎ。
ハイボールやクラフトビールなど、
お酒とご一緒に!

うなぎ重
¥3,900

うなぎにはビタミンAや
ビタミンB群などを多く含み、
栄養価が高く夏にピッタリな
食材です。美味しさや品質に
こだわった石川県産の
「コシヒカリ」と共にお楽しみください。



※メニュー内容は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。

Dinner

アラカルトメニュー *Stamina Fair*

[時間]

17:00~24:00 (L.O.23:30)

茶豆
¥800

フライドガーリックポテト
¥900

スペアリブと
パイナップルカレー
バターライス添え
¥2,100

スペアリブと相性のよい、唐辛子で
炒めたピリ辛のパイナップルを添えた、
トマトベースのカレーです。

黒ニンニクの
スパゲッティペペロンチーノ
サラダ仕立て
¥2,100

うなぎ玉井
¥2,600

和牛ステーキ重御膳
¥3,900



Breakfast

朝食ブッフェ *Stamina Fair*

[時間] 5:00~10:00

サムゲタン
韓国のスタミナ料理「参鶏湯」や
冷たい素麺など、
暑さで食欲のない時にもおすすめです。

大人 ¥2,500

小学生 ¥1,250

小学生未満 無料

※ご宿泊者優待料金あり

