

FLYER'S NEWS

Vol.67

HOTEL INFORMATION

2018.12.1 (SAT)~2019.1.31 (THU)

フライヤーズニュース Vol.67



シェフおすすめディナーコース
エクセレントディナーコース
海老のカダイフ巻き アボカドとグレープフルーツのサラダ



HANEDA EXCEL HOTEL TOKYU

ご参加
無料

新年の催し物のお知らせ

期間中、館内にて新年のイベントを行っておりますのでぜひお立ち寄りください。



箏・三弦・十七弦奏者 渡部祐子

熊本県出身。東京藝術大学音楽学部邦楽科
生田流箏曲専攻卒業・東海大学大学院芸術
学研究科修了。ソロ活動のほか、ユニットや、
和楽器オーケストラメンバーとして、日本
各地で演奏会や海外公演にも多数出演。

2019.1/1(火・祝)

10:00~ 獅子舞 羽田囃子鼓魂会
10:30~ 餅つき大会
11:15~ 箏演奏 (ロビー)

2019.1/2(水)

10:30~ 箏演奏 (ロビー)

箏演奏 (レストラン)

2019.1/1(火・祝) 12:30&14:00
2019.1/2(水) 12:00&14:00

年末年始のレストラン営業

◆2018.12/31(月)・
2019.1/1(火・祝)~1/3(木)
朝食時間 5:00~10:00
昼食時間 10:00~17:00
夕食時間 17:00~24:00
(L.O.23:30)
年末年始も通常通り営業いたします。

羽田エクセルホテル東急のクリスマス・年末年始の詳細は
別冊パンフレットをご用意しています。



占い・似顔絵

2019.1/1(火・祝)~1/2(水)
[時間]10:00~15:00

占い:美南早希先生
似顔絵:黒須よしひろ先生

※先着順となります。
※事前に予約は承っておりません。
※ホテルをご利用された方が
ご参加いただけます。

振舞い酒

2019.1/1(火・祝)~1/2(水)
※なくなり次第終了となります。

Seasonal Sweets

季節限定スイーツ

パフェ [時間] 10:00~21:30

① マロンパフェ ¥1,800
(Marron Parfait)

たっぷりのマロンクリームとマロンのコンポートを、
サクサクとしたパイ生地、パナリアイスcream、
コーヒゼリーと絡めた絶妙のハーモニーを
お楽しみください。

スイーツ [時間] 10:00~

② ミルフィーユ・オ・プラリネ ¥620
(Mille-Feuille au Praline)

パナリアーンズ入りカスタードクリームを、パイ
生地でサンド。プラリネクリームをたっぷりと。

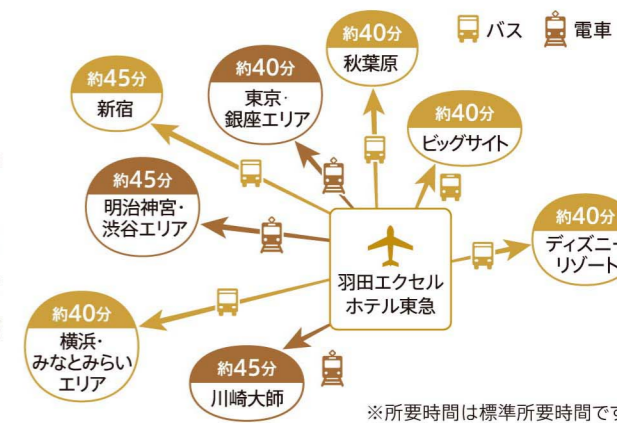


Information

インフォメーション

「交通アクセス」

羽田空港は、都内や関東近郊へのアクセスも
とても便利!ホテルに荷物を置いて、初詣や、
ディズニーリゾート、横浜方面などで1日
たっぷり遊んだ後、安心して深夜便、早朝便を
ご利用いただく事が出来ます。時間の有効
活用にも羽田STAYはおすすめです!



おすすめプラン

新春プラン

[期間] 2019.1/3(木)より

お年賀(金箔入り梅昆布茶)付き
※なくなり次第終了

客室タイプ | スタンダードタイプ
1室1名様より | デラックスタイプ(滑走路側)など



詳しくは公式WEBサイト宿泊プランページをご覧ください。



EXCEL HOTEL TOKYU 羽田 エクセルホテル東急

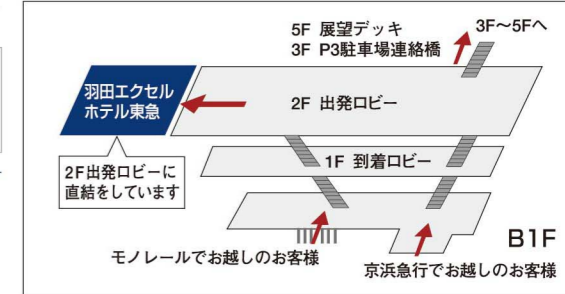
Tel.03-5756-6000(代表)
〒144-0041 東京都大田区羽田空港3-4-2
www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/



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。

- ・フォアグラと柿のテリーヌ
- ・海老のカダイフ巻き
アボカドとグレープフルーツのサラダ
- ・舌平目のワイン蒸し
甲殻類のエスプーマ
- ・黒毛和牛のポワレ
フランス産キノコのソース
セロリラブとジャガイモのピューレ
- ・モンブラン風ティラミス
カシスソルベ
- ・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]

- あん肝ボン酢
- イクラおろし
- ごぼうのピリ辛煮
- 春菊とえのきの和え物
- スワイ蟹の天ぷら

[お造り盛り合わせ]

[煮物]

- 冬野菜と鶏肉の煮物

[焼き物]

- 国産牛ロースステーキ

[鍋物]

- 鱈と白子の寄せ鍋

[お食事]

- 小うどん・ご飯・香の物

[甘味]

- 抹茶のロールケーキと柚子シャーベット



女子会に
おススメ!

WINTER PARTY PLAN

1819プラン

カナダ産リブロースをお楽しみいただける、飲み放題付きの忘新年会プランです。
お客様連れでのお集まりや女子会などにもおすすめです。



フリードリンク付き(アルコール・ソフトドリンク)

¥4,800 ライトコース ¥3,800
(ステーキなし)

[時間] 12:00~L.O.19:00 2時間制

[メニュー]

シラスのアヒージョ バケット添え、モッツアレラチーズと
トマトのサラダ、カナダ産リブステーキ、フライドポテト、
本日のグラスデザート アイスクリーム添え

※2名様より承ります。

※10名様までのご利用とさせていただきます。

※フリードリンクのラストオーダーは30分前となります。

※個室をご希望の場合は、個室料を頂戴いたします。
(2時間 10,000円)

※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。



シャンパンフェア

今年1年のご褒美に、
フリーフローをはじめ様々なスタイルで
シャンパンをお楽しみ下さい。

[時間] 17:00~L.O.23:30

フリーフロー(2時間) ¥10,000

シャンパンマリアージュ ¥2,800

グラスシャンパン1杯&世界三大珍味オードブル
(キャビア・フォアグラ・トリュフ)

ボトル 750ml ¥13,500

ボトル 375ml ¥8,000

グラス ¥1,950



Cocktail

シャンパンカクテル

[時間] 17:00~L.O.23:30

各¥1,950

① ストロベリーシャンパン

シャンパンと相性のよいストロベリーとの
ハーモニー。テタンジェとストロベリー
リキュールのカクテル。

② ティアードロップ

シャンパンと色鮮やかなベリーで見た目も
華やかに。テタンジェにカシスとミックス
ベリーを入れたカクテル。