

# 唐津フェア

唐津を知る、唐津を味わう



# 唐津について

## 唐津ってどんな場所?

KARATSU

佐賀県の北西部にあり、特別名勝虹の松原やセツ釜など美しい自然が豊かな地域で、玄界灘の水産物、野菜、肉用牛など全国に誇る農林水産物を有しています。また、ユネスコ無形文化遺産「唐津くんち」や「呼子大綱引」など個性あるまつりに加え、豊臣秀吉の朝鮮出兵の拠点である特別史跡名護屋城跡や陣跡など、美しい自然と共に歴史や文化を存分に堪能できる地域です。



## 唐津くんち

唐津くんちは、毎年11月2、3、4日に開催される唐津神社の秋季例大祭で唐津最大の行事です。「くんち」とは「供日」とも書き、収穫感謝の意が込められているお祭りです。

## 唐津焼

桃山時代から遡り、古い歴史を誇る伝統工芸「唐津焼」。1580年代頃、岸岳城主波多氏の領地で焼かれたのが始まりとされています。その後、豊臣秀吉による朝鮮出兵の際、朝鮮陶工を連れて帰り、その技術を取り入れたことで唐津焼は生産量を増していきます。



提供：(一社)唐津観光協会

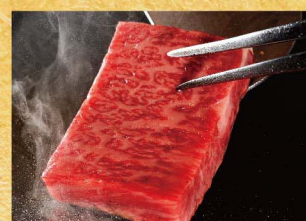
## 唐津の食材いろいろ



### 呼子のイカ

唐津を代表する海の幸。特に鮮度抜群の活き造りは、普通のイカ刺しでは味わえないコリコリとした歯ごたえで甘味もたっぷり。ゲソは塩焼きや天ぷらにしていたいただくこともできます。

提供：(一社)唐津観光協会



### 佐賀牛

豊かな自然水に恵まれ肥沃な台地で育った佐賀牛は、「艶サシ」と呼ばれるキメ細かな美しい霜降り特徴で、全国のブランド牛でもトップクラスの味わいです。



### 唐津自然薯

清涼な温泉が湧く山で育った自然薯は強い粘りと風味が自慢です。天然の自然薯に近づけるために無農薬・無化学肥料で育てています。

## SEASONAL SWEETS

季節限定スイーツ

パフェ [時間] 10:00~21:30  
各¥1,800  
2月はバナナ&チョコレート(バレンタインデー)、3月は苺&ホワイトチョコレート(ホワイトデー)のパフェをお楽しみください。

- 1 2月: チョコレートパフェ
- 2 3月: 苺とホワイトチョコレートのパフェ

スイーツ [時間] 10:00~

- 3 アグリユーム (Agrumes) ..... ¥660  
プラリネとショコラのムースに柑橘のクリームを合わせました。

好評につき第3弾! [時間] 10:00~21:30  
ジャンボパフェ (ストロベリー&チョコレート)  
¥10,000  
※ご提供までに30分程お時間をいただきます。

重さ 約1.0kg  
高さ 約18cm

## Information

客室インフォメーション[2018年夏改装客室紹介]

### 「フォースルーム」

正規ベッドが4台入っている38㎡のお部屋です。ご家族、グループ、女子会などで、楽しいひと時をお過ごしください。



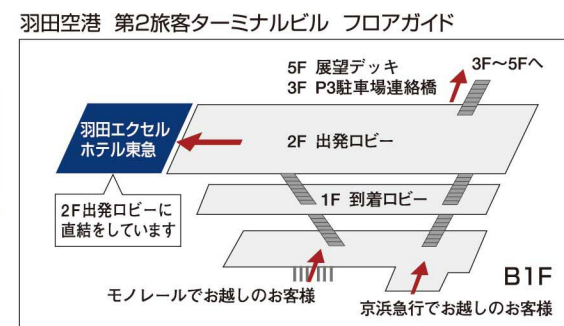
EXCEL HOTEL TOKYU  
羽田 エクセルホテル東急

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/

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



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



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。

- ・炙りマグロとトマトのマリネ  
バルサミコとたまり醤油のアクセント
- ・味噌風味のフォアグラのポワレ  
ごぼうのリゾット
- ・魚介のスープ プロバンス風
- ・苺とフロマーージュブランのサラダ
- ・佐賀県産和牛のグリル  
菜の花 里芋 自然薯 柚子の香り
- ・苺のティラミスと抹茶の  
アイスクリーム
- ・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]  
唐津産カラスミとおから・梅酒豆腐  
クジラ軟骨の粕漬け  
こんにやくの生姜醤油・イカの塩辛

[お造り]  
マグロの山かけ 唐津の刺身醤油で

[煮物]  
厚揚げと青菜  
唐津の柚子胡椒を添えて

[焼き物]  
白身魚の磯焼き

[蒸し物]  
佐賀県産和牛の湯引き 温野菜と一緒に

[お食事]  
鯛茶漬け

[甘味]  
季節の柑橘ゼリーと  
黒豆きなこのアイスマルク

# 唐津焼

4日間  
限定

café & dining  
**FLYER'S TABLE**

~4つの窯元と唐津食材のタペ~

4人の作家が作ったコースオリジナルの器で  
羽田エクセルホテル東急 料理長笹木浩一が奏でる  
スペシャルディナーをご堪能ください。  
(協賛・協力:唐津ブランド確立推進協議会・唐津焼協同組合)

完全予約制 1日4名限定

¥20,000

[期間] 2019年2月28日(木)~  
3月3日(日)

[時間] 17:00~L.O.21:30

<メニュー一例>

呼子のイカと唐津太閤ごぼうのリゾット 唐津海カラスミの香り  
唐津産鮮魚のポワレ アイメックマトと熟成ニンニクのサラダ仕立て  
佐賀牛のポッシュ 吉田農産大根おろし 和風ハーブと共に 野菜のグリルを添えて

コースメニュー 作陶家ご紹介

すぎ たに が ま い ち りゅう あん なつ あき りゅう いち とう げん が ま し ま や けい すけ き し た け が ま さ ん き あん と み な が ゆう じ とう せん ほう が ま た ご りん は や と  
杉谷窯 異中庵 夏秋 隆一 唐玄窯 島谷 啓介 岸岳窯 三婦庵 富永 祐司 陶泉房窯 田籠 勇人

## 唐津焼 展示会 伝統工芸唐津焼展

唐津焼を国の伝統的工芸品として指定を受けた  
唐津焼協同組合18窯元による展示会です。  
使用する土や釉薬、作風など窯元毎に異なる  
味わいをお楽しみください。

[期間] 2019年  
2月28日(木)~3月3日(日)

[時間] 10:00~19:00

[場所] 羽田エクセルホテル東急  
2Fロビー階  
レストラン(フライヤーズ  
テーブル)内個室「星」

4日間  
開催



提供: (一社)唐津観光協会

※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

[時間] 17:00~24:00 (L.O.23:30)

唐津の選りすぐりのお酒と共にお食事をお召し上がりください。

唐津小鉢3種 ¥1,800  
(唐津産カラスミとおから・梅酒豆腐など)

味噌風味のフォアグラのポワレ  
ごぼうのリゾット ¥2,800

鯛茶漬け ¥1,800

小海老と苺の  
サラダスパゲッティ ¥1,850



小海老と苺のサラダスパゲッティ

## 日本酒

鳴滝酒造 純米酒 聚楽太閤  
米のうまみを、  
なめらかなのど越しとともに。  
柔らかな仕込水の特性による  
優しい味わいです。



日本酒×唐津小鉢3種  
セット ¥2,800

グラス ¥1,400

一緒に  
日本酒のカクテルもどうぞ

雫(しずく) ¥1,400



## 梅酒

鳴滝酒造 日本酒仕立乃梅酒 太閤梅  
清酒・地場産の  
完熟南高梅・国産の  
てんさい冰糖のみで  
仕上げた贅沢な梅酒。  
優しくまろやかな  
味わいです。



梅酒×唐津小鉢3種  
セット ¥2,500

グラス ¥1,100

一緒に  
梅酒のカクテルもどうぞ

ライジングサン ¥1,100

