

# FLYER'S NEWS

HOTEL INFORMATION

2019.4.1 (MON)~2019.5.31 (FRI)

Vol.69

フライヤーズニュース Vol.69



新コース  
ベジタブルディナーコース



HANEDA EXCEL HOTEL TOKYU



## SEASONAL SWEETS

季節限定スイーツ

スイーツ [時間] 10:00~

① ヴェール (Vert) ¥620 (¥736)

抹茶のムースにバナナのムースと小豆のクリームを合わせました。  
白胡麻のストロイゼルがアクセント。

パフェ [時間] 10:00~21:30

② 和パフェ (Japanese Style Parfet) ¥1,520 (¥1,805)

抹茶、バニラ、黒豆きなこのアイスに、抹茶のムースや黒みつ、  
わらびもち、白胡麻のストロイゼルを組み合わせた和風のパフェです。



第4弾は 和風 和ジャンボパフェ ¥8,418 (¥10,000) [時間] 10:00~21:30



※ご提供までに30分程  
お時間をいただきます。

重さ約1.2kg  
高さ約19cm

### Information

客室インフォメーション[2018年夏改装客室紹介]

#### 「ツインルーム」

昨年夏に改装したツインルームでは、シングル  
ベッドを2つ並べるハリウッドスタイルの対応が  
可能となりました。添い寝もしやすく、お子様連れ  
のお客様などにもおすすめです。

(リクエストにて承ります)



### 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

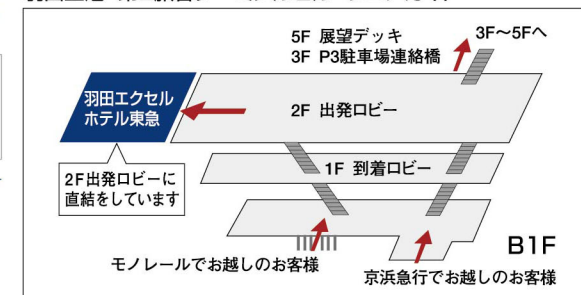


café & dining **FLYER'S TABLE** [営業時間] 5:00~24:00

カフェ & ダイニング  
フライヤーズテーブル

- 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

¥8,200 (¥9,741)

- ・フォアグラテリーヌ  
グリーンアスパラガスのサラダ  
トリュフピネグレットソース
- ・皮目を焼いたマリネサーモン  
マーマレードオニオンと  
キャビア入りクリームと共に
- ・手長海老のポワレ  
アーティチョークのバリゲール風
- ・黒毛和牛リブロースのグリル  
"ケバブ風"  
ヨーグルト、ミント、ガーリックのディップ  
スナップエンドウ、グリーンピース、  
いんげん豆、そら豆を添えて
- ・粒あんとチョコレートのテリーヌ  
抹茶のソース 桜のアイスマイルク
- ・ブレッド&バター
- ・オーガニックコーヒーと小菓子



和風

## 和風御膳

¥4,200 (¥4,989)

※同料金の洋風コースもございます。

[前菜]  
和風小鉢5種  
(生湯葉・じゅん菜・もずく酢・  
お浸し・梅酒豆腐)

[お造り]

[茶碗蒸し]

[お食事]  
肉料理(金桜豚の生姜焼き)・  
魚料理(鮮魚の味噌焼き)・  
野菜料理  
ご飯・香の物・味噌汁

又は

+¥1,500(¥1,782)  
和風ステーキ重  
香の物・味噌汁

[甘味]

抹茶のムース 小豆と黒糖のソース  
日向夏のソルベ  
お茶

Tap Marché

Good living is the liberty to enjoy equal measures  
of good beer, good times and good relationships  
with good people. Welcome to the marketplace  
where happy times are always on tap for you.

## 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 ¥2,357 (¥2,800) グラス¥1,011 (¥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。

496  
1966  
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

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  
フルーティな香りです。

この  
ビールに合う  
オードブル  
たご焼き  
エスニック風  
ソース

この  
ビールに合う  
オードブル  
サーモンの  
ミ・キュイ

Daydream  
デイドリーム

ゆずや山椒など和素材を使った  
ユニークなホワイトビールです。

この  
ビールに合う  
オードブル  
生ゆば  
わさび添え

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です。

この  
ビールに合う  
オードブル  
オリーブの  
生ハム巻き

## Information

レストランインフォメーション  
[レストランメニューリニューアル]

2019年4月1日よりレストランメニューをリニューアル!

ディナーコースでは、近年ニーズが増えてきたベジタブルコース ¥4,200(¥4,989)が  
新登場! 肉類、魚介類、乳製品と五臓(にんにく、ショウガ、ねぎなど)を使用しない内容  
となっています。

また、グランドメニューは品数をしぼり、選びやすくなりました。  
ランチで人気の「海老入り中華麺」をディナーでもお召し上がりいただけます。



海老入り中華麺 ¥1,500(¥1,782)

※カッコ内の表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。※食材の入荷状況等により、メニューが変更になる場合がございます。  
※食物アレルギー等がございましたら、予めスタッフにお申し付けください。※写真はイメージです。