

FLYER'S NEWS

HOTEL INFORMATION

2019.10.1 (TUE) ~ 2019.11.30 (SAT)

フライヤーズニュース Vol.72

Vol.72

北海道 ひがし

フェア East Hokkaido Fair



開業15周年記念
日本航空 コラボレーション企画

シェフおすすめディナー
北海道みのり和牛も肉のグリル
赤ワインソース
サツマイモのニョッキを添えて



HANEDA EXCEL HOTEL TOKYU

開業15周年記念 コラボレーション企画

開業15周年を迎えるにあたり、日頃お世話になっている航空会社様の就航地を中心にフェアを開催いたします。

第3弾

どなた
でも
ココ?

ひがし北海道



釧路湿原

日本最大の湿地帯である「釧路湿原」は、特別天然記念物の「タンチョウ」をはじめ多くの野生動植物の生息地です。釧路湿原を蛇行する釧路川をくぐるカヌー体験なども出来たりと、多くの観光客が訪れます。

阿寒摩周国立公園

千島火山帯の活動によってできた阿寒・屈斜路・摩周の3つのカルデラ湖を中心に、森と湖が織り成す美しい景色が魅力の公園です。



here!



海産物

太平洋沖の暖流と寒流が交わる絶好の漁場である「ひがし北海道」エリアは海産物が豊富です。「貝類」がおすすめです。

鹿肉

新しい北海道グルメとして人気が高まっている鹿肉。高たんぱく低脂肪としても注目のお肉を是非この機会にお楽しみください。

PRコーナー

2019年9月就航A350型機などのモデルプレーン設置や釧路市の観光DVD放映、また、北海道阿寒湖に誕生した体験型ナイトウォーク「KAMUY LUMINA(カムイルミナ)」や「ひがし北海道」のパンフレットなどを設置いたします。



プレゼント

ディナーコースをお召し上がりのお客様に、先着でJAL (HAC) オリジナルグッズをプレゼントいたします。



1ドリンクプレゼント

期間中、レストランでお食事をお召し上がりのお客様にドリンク(アルコール、ソフトドリンクなど)を一杯サービスさせていただきます。

*ご注文時、当日のご搭乗が確認できるもの(ご搭乗券またはご搭乗案内等)をご提示ください。

協力・協賛 JAPAN AIRLINES

季節のスイーツ Seasonal Sweets

パフェ [時間] 10:00~21:30

10月 ① ハロウィンパフェ ¥1,520(¥1,839)

かぼちゃのムースにキャラメル、チョコレイト、パニライスの組み合わせ。カシスのソースがアクセント。

11月 ② マロンパフェ ¥1,520(¥1,839)

キャラメル、マロン、パニライスをコンポートマロンとマロンクリームの組み合わせ。

ケーキ [時間] 10:00~なくなり次第終了

③ ショコラとマロンのロールケーキ ¥500(¥605)

マロンの生地にコンポートマロンとミルクチョコレートのクリームを巻き込み、マロンクリームで飾りました。
※テイクアウトで約11cmサイズをご用意しています。



ジャンボパフェ [時間] 10:00~21:30 ※提供までに30分程お時間をいただきます。

10月 ジャンボ ハロウィンパフェ ¥8,418(¥10,184)

ハロウィンの夜のイメージの紫と黒をミニ飛行機シューと黒ゴマアイスを加えて表現しました。



高さ約15cm
重さ約1.3kg

11月 ジャンボ マロンパフェ ¥8,418(¥10,184)

マロンパフェにチョコレートアイスを加えたボリューム一杯のパフェに仕上がっています。



高さ約17cm
重さ約1.4kg

羽田エクセルホテル東急は
12月1日に15周年を迎えます

[記念ロゴのデザイン]今までの感謝の気持ちとしてTHANKの文字、これからの飛躍をこめて翼を彷彿とさせる左右のラインが14本、15本目は、さらなる飛躍をイメージさせる飛行機雲で描かれています。12月1日開業日午後には記念イベント等を計画中です。



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/

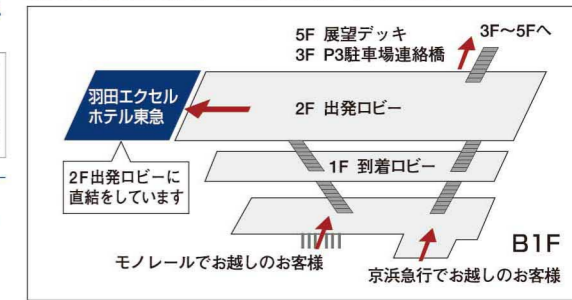
バーコード
読取機能で
簡単アクセス



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

フライヤーズ ディナーコース

¥4,200 (¥5,082)

- ・タコ、セロリ、トマトのカルパッチョ風
- ・かぼちゃのスープ カプチーノ仕立て
- ・ツブ貝と茸のスパゲッティ サラダ添え

Main Dish A
本日の魚料理

or

Main Dish B (写真)
煮上げたエゾ鹿肉のソテー
ジュニエール風味のソース
洋梨とサツマイモのニョッキを添えて

or

Main Dish C +¥1,000 (¥1,210)
オーストラリア産牛フィレ肉のポワレ
赤ワインソース

- ・ティラミスマロンとブドウのシャーベット
- ・ブレッド&バター ・コーヒー



Lounge Dinner

アラカルトメニュー

[時間] 17:00~24:00 (L.O.23:30)

「ひがし北海道」の食材を使ったメニューや
郷土料理をお楽しみください。

① ホッキカレー
¥1,600 (¥1,936)

② 豚丼
¥1,520 (¥1,839)

③ ツブ貝と茸のスパゲッティ
サラダ添え ¥1,520 (¥1,839)



和風

和風御膳

¥4,200 (¥5,082)

- ・前菜
ツブ貝の煮つけ・タコキムチ・
切り昆布と油揚げの煮物・
しらすととびごの和え物
- ・お造り盛り合わせ
(水ダコ、サーモン、甘海老)
- ・ホタテ入り茶碗蒸し

秋刀魚の蒲焼
知床どりのみぞれ和え
北海道ジャガバターのホイル焼き
又は

+¥2,000 (¥2,420)

秋刀魚の蒲焼
北海道みのり和牛も肉のグールおろし添え
北海道ジャガバターのホイル焼き

鮭イクラ丼・香の物・味噌汁

又は

+¥1,500 (¥1,815)

和牛ステーキ重
香の物・味噌汁

- ・黒糖と栗のケーキ・塩ミルクアイス
- ・お茶



Breakfast

朝食buffet

[時間] 5:00~10:00

大人
¥2,105
(¥2,546)

小学生
¥1,053
(¥1,273)

小学生未満
無料

オハウ(*), シジャモ、
ホタテ入り茶碗蒸し、
鮭の味噌焼き、
ホッキカレー、
豚丼などを
ご用意しています。

(*アイヌ語: 三平汁の
ルーツと言われています。

※カッコ内の表示料金にはサービス料10%・消費税10%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。※当店のお米は国産です。

ワイン テイastingセット

[時間] 17:00~24:00 (L.O.23:30)

阿寒湖のマリモをイメージしたオードブルと
それに合う3種類のおすすめワインの
セットです。



テイastingセット
¥2,400 (¥2,904)

〈ワイン単体〉

- ①に合う! クヌンガ・ヒル・オータム・リースリング [白・キヤ甘口] グラス ¥1,347 (¥1,629) ボトル ¥6,806 (¥8,234)
- ②に合う! クヌンガ・ヒル・カベルネ・ソーヴィニヨン [赤・ミディアムボディ] グラス ¥1,011 (¥1,223) ボトル ¥5,231 (¥6,329)
- ③に合う! ビン2・シラーズ・マタロ [赤・フルボディ] グラス ¥1,431 (¥1,731) ボトル ¥7,576 (¥9,166)

11月2日まで

ハイネケン フェア



[時間] 10:00~24:00 (L.O.23:30)

オランダを代表するビール「ハイネケン」を
飲みながらラグビーを応援しよう!
ドラフトビールで3種類のサイズをご用意しています。

- 350mlグラス ¥884 (¥1,069)
- 630mlグラス ¥1,516 (¥1,833)
- 1.8Lピッチャー ¥4,041 (¥4,889)

