

FLYER'S NEWS

HOTEL INFORMATION

2019.12.1 (SUN) ~ 2020.1.31 (FRI)



ベジタブルディナーコース前菜
「おいしいお酢」でマリネした豆腐と
野菜のトマトファルシ りんごとセロリのソース

EXCEL HOTEL TOKYU
HANEDA EXCEL HOTEL TOKYU



New Year's Buffet 新春ランチbuffet

今年は4日間開催!

ご家族で、ご親戚で新春を彩るお料理の数々を堪能

2020.1/1 (水・祝)・2(木)・4(土)・5(日)
[時間] 第1部 11:30~13:00 第2部 13:30~15:00
※最終入店は30分前となります。

大人 ¥3,224 (¥3,900) 小学生 ¥1,901 (¥2,300)
グランエイジ ¥2,976 (¥3,600) 幼児 ¥1,158 (¥1,400)
※3歳以下の幼児は無料 ※グランエイジ:60歳以上 ※幼児:4~6歳

お食事中箏奏者による生演奏をお楽しみください。(約30分) 1/1 12:30・14:00 1/2 12:00・14:00

新年の催し物のお知らせ

期間中、2Fロビー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。
都合により内容が変更になる場合がございます。

2020.1/1 (水・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 渡部祐子

占い・似顔絵

2020.1/1 (水・祝) ~ 1/2 (木)
10:00~15:00

占い:美南早希 似顔絵:黒須よしひろ
※先着順となります。※事前にご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。

箏演奏 (ロビー・レストラン)

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。



2020.1/2 (木)

10:30~ 箏演奏 渡部祐子

振舞い酒

2020.1/1 (水・祝) ~ 1/2 (木)
※なくなり次第終了となります。

年末年始の
レストラン営業

◆2019.12/31 (火)・2020.1/1 (水・祝) ~ 1/3 (金) 年末年始も通常通り営業いたします。
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)

12月・1月
マロンとショコラの
ジャンボパフェ
¥8,418 (¥10,184)
[時間] 10:00~21:30
※提供までに30分程
お時間をいただきます。

高さ約18cm
重さ約1.5kg

12月限定
マロンとショコラのパフェ
¥1,520 (¥1,839)
[時間] 10:00~21:30
チョコレートとバニラのアイスにチョコレートムース、キャラメルソース、マロンクリームを合わせました。

1月限定
苺と
ホワイトチョコレートのパフェ
¥1,520 (¥1,839)
[時間] 10:00~21:30

1月限定
アールグレイの生地と、
ホワイトチョコレートの
クリームを巻き込み、
中にフランボワーズの
ジュレを入れました。

苺とバニラのアイスに
ホワイトチョコレートクリームと
フランボワーズのソースで苺を
お楽しみください。

アールグレイとホワイトチョコレートの
ロールケーキ ¥500 (¥605)
[時間] 10:00~なくなり次第終了
※テイクアウトで約11cmサイズ ¥1,800 (¥1,944) をご用意しています。

15th
HANEDA
EXCEL HOTEL TOKYU

2019年12月1日、開業15周年を迎えました

羽田エクセルホテル東急は、羽田空港第2ターミナル直結のホテルとして開業し、このたび15周年を迎えました。今後益々発展する日本の玄関口の羽田空港を代表するエアポートホテルとして、これからも快適な空の旅をサポートしてまいります。

2019年7月誕生
「スーベリアコックピットルーム」

EXCEL HOTEL TOKYU
6 TOKYU HOTELS

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

羽田空港 第2旅客ターミナルビル フロアガイド

5F 展望デッキ
3F P3駐車場連絡橋
3F~5Fへ

羽田エクセル
ホテル東急

2F 出発ロビー

1F 到着ロビー

2F出発ロビーに
直結をしています

モノレールでお越しのお客様
京浜急行でお越しのお客様

B1F

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

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)

- ・サーモンマリネのサラダ仕立て
オレンジと
サワークリームソースと共に
- ・大根のポターージュ 温かいコンソメジュレ
- ・ナマリ節とゴボウのスバゲッティ
春菊と鯉節風味のエスプーマ

Main Dish A

本日の魚料理

or

Main Dish B (写真)

ビーフシチュー “ブルゴーニュ風”

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

- ・キャラメルソース ユズシャーベット
- ・ブレッド&バター ・コーヒー



2019.12/31(火)~2020.1/5(日)

年末年始にとっておきのフカヒレを
お楽しみください。

フカヒレ重

単品 ¥3,600 (¥4,356)

[時間] ランチ 11:00~L.O.14:30

ディナー 17:00~L.O.23:30

フカヒレ重御膳

¥5,700 (¥6,897)

[時間] ディナー 17:00~L.O.21:30

中華前菜・点心2品・中華サラダ
デザート(マンゴープリン・ゴマ団子)
ジャスミンティー

※写真は単品になります。

New Year Holidays Menu

和風

和風御膳

¥4,200 (¥5,082)

- ・前菜
鮫鱈(あんこう)の肝
春菊ゴマ和え
ズワイ蟹の天ぷら
レンコンのきんぴら
- ・お造り盛り合わせ
- ・ふるふき大根

プリの煮つけ

牛皿

(牛肉・シラタキ・焼き豆腐・ネギ・椎茸)

白子の酢の物

ご飯・香の物・豚汁

又は

+¥1,500 (¥1,815)

和牛ステーキ重

香の物・味噌汁

・わらび餅・黒胡麻アイス

・お茶

2019.12/31(火)~2020.1/5(日)

アクセスのよい羽田空港で、
ご親族での会食におすすめの
ランチコースです。

年末年始
ランチコース

¥4,100 (¥4,961)

[時間] 11:00~L.O.14:30

・フォアグラのフラン

・ブイヤベース

・オーストラリア産牛フィレ肉のソテー

・赤ワインソース

・デザート



※カッコ内の表示料金にはサービス料10%・消費税10% (テイクアウトは消費税8%) 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。

シャンパン
フェア

— TAITTINGER —

[時間] 17:00~L.O.23:30

1年間のご褒美に、
様々なスタイルでお得に
テタンジェ (TAITTINGER) の
シャンパンをお楽しみ下さい。

フリーフロー (2時間) ¥10,000
(¥12,100)

シャンパンマリアージュ ¥2,400
(グラスシャンパン1杯+野菜のムース) (¥2,904)

ボトル 750ml ¥12,000
(¥14,520)

ボトル 375ml ¥7,000
(¥8,470)

グラス ¥1,700
(¥2,057)



Champagne Cocktail

シャンパンカクテル

[時間] 17:00~L.O.23:30

各¥1,700 (¥2,057)

① ティアードロップ

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。
色鮮やかなベリーで見た目も華やかに。

② ストロベリーシャンパン

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

