

FLYER'S NEWS

HOTEL INFORMATION

2020.2.1 (SAT) ~ 2020.3.31 (TUE)



ベジタブルディナーコース
「ニンジンとオレンジのグラッセ」

EXCEL HOTEL TOKYU
HANEDA EXCEL HOTEL TOKYU

北海道 チーズ&ワイン フェア

【時間】17:00~24:00(L.O.23:30)

北海道十勝(上川郡新得町)共働学舎のヨーロッパ仕込みのこだわりのチーズと、新たなワインの名産地として注目されている余市産ワインとのマリアージュをお楽しみください。



共働学舎チーズとワインのテイastingセット ¥2,100(¥2,541)

チーズの内容は仕入れ状況で異なります。

ワイン単体

グランボレー 余市ケルナー [白・辛口]
ボトル ¥5,200(¥6,292) グラス ¥1,000(¥1,210)

北海道余市ケルナー種のブドウを100%使用。青リンゴを思わせる瑞々しくフルーティーな香り、爽やかなキレのあるすっきりとした飲み口が魅力の辛口ワインです。

グランボレー 余市ツヴァイゲルトレーベ [赤・ミディアムボディ]
ボトル ¥5,200(¥6,292) グラス ¥1,000(¥1,210)

北海道を代表する品種。鮮やかなルビーレッド、チャーミングな果実味と胡椒やシナモン、フランボワーズやカシスなどが香り、軽快なタンニンによるすっきりとした口当たりの美味しさです。

共働学舎のチーズと ワインを楽しむ会

北海道上川郡新得町 共働学舎のチーズセミナーと、共働学舎のチーズを使ったお料理とワインをbuffeスタイルでお楽しみいただけます。

日時 2020年3月19日(木)
18時~20時
講師 共働学舎新得農場
統括マネージャー 高橋 英夫氏
料金 ¥6,000

表紙の写真 ベジタブルディナーコース 「ニンジンとオレンジのグラッセ」

ニンジンと皮ごとロースして、オレンジジュースとトマトジュースで柔らかく煮込み、グラッセに仕立てました。コリアンダーとクミンの香りと共に、ニンジンの本来の味をお楽しみいただけます。

スパイスなどを使って野菜の旨味と甘味を存分引き出したコース料理です。(肉・魚不使用、グルテンフリー)
¥4,200(¥5,082)



チョコレートのロールケーキ
11cmロール(テイクアウト) ¥1,800(¥1,944)
3cmカット(イートイン) ¥500(¥605)
(テイクアウト) ¥500(¥540)
【時間】10:00~なくなり次第終了

手土産に
おすすめ

バナナの香りを効かせたクレームシヤンティに、ピーナツクリーム、シヤンティシヨコラを合わせました。



チョコレートパフェ
¥1,520(¥1,839)
【時間】10:00~21:30

チョコレートアイスに、シトロイゼルシヨコラや、ムースシヨコラの入ったパフェです。バナナ、抹茶のアイスと、フルーツを合わせて軽い口当たりをお楽しみください。



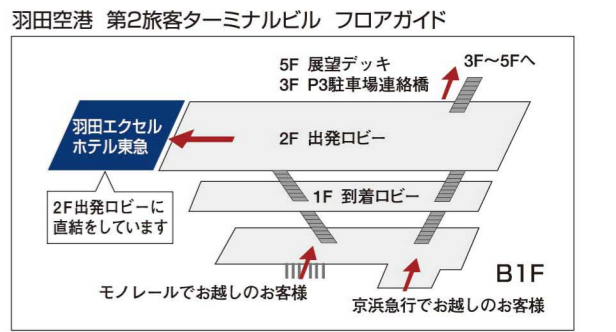
3月1日~14日
ホワイトデーバージョン(グリーン)
2月1日~14日
バレンタインデーバージョン(ピンク)
〈バレンタイン&ホワイトデーギフト〉ご予約:前日の午前中まで
ミニ飛行機シュー(テイクアウト) ¥1,239(¥1,338)

人気の飛行機シューのミニサイズにハートのメッセージシフプレート(20字以内)を添えて。

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



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





Chef's Dinner

シェフおすすめディナーコース ¥8,200 (¥9,922)

- ・フォアグラムースのトリュフ見立て 里芋とゴボウのテリーヌ
- ・ブイヤベース ガーリックトースト
- ・苺と共働学舎のフロマージュブランのサラダ
- ・北海道みのり和牛もも肉のグリル 赤ワインソース ワサビと里芋のニョッキを添えて
- ・テリーヌシヨコラとフランボワーズのシャーベット
- ・ブレッド&バター
- ・オーガニックコーヒーと小菓子

飛驒牛

HIDA BEEF



ご飯で食べる飛驒牛コース ¥7,000 (¥8,470)

- ・真鯛の昆布締め カルパッチョ風
- ・飛驒牛リブロースのグリル 大根おろし 飛驒赤山椒 飛驒産ジャンボなめこ
- ・ご飯・小鉢・香の物・味噌汁
- ・季節のデザート
- ・コーヒー

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)

- ・真鯛の昆布締め 青海苔風味のクレープ仕立て
- ・白菜のポターージュ
- ・小海老と苺のサラダスパゲッティ
- Main Dish A
本日の魚料理
- or
- Main Dish B
鴨のポワレ ビガルドソース
ゴボウのキャラメリゼと
金柑のコンポートを添えて
- ・フロマージュブランのパンナコッタと日向夏のシャーベット
- ・ブレッド&バター
- ・コーヒー



和風

和風御膳
¥4,200 (¥5,082)

- ・前菜
- ・里芋の煮物・菜の花のお浸し・筍の土佐煮・空豆・揚げ出し豆腐
- ・マグロの漬け炙り焼き
- ・アサリの酒蒸し

- ・鱈の柚子みそ焼き
- ・焼き鳥
- ・野菜の天ぷら
- ・ご飯・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

- ・さつまいもの白玉しるこ
- ・塩ミルクアイス
- ・お茶



料理長 笹木 浩一
SELECTION
クローズアップ
食材



押味先生の里芋
(埼玉県本庄市:医療法人桂水会 岡病院)
料理長の友人である医師、押味 寛敏先生が、「健康の基本は食にある」をモットーに、野菜本来の美味しさを知ってもらいたいと、医師の傍ら作られているこだわりの里芋を是非ご賞味ください。



北海道みのり和牛
(北海道河西郡:みのり牧場)
乳酸発酵させた安心希少な飼料を食べ、ストレスのない環境で育った健康な牛です。オレイン酸が多い肉の脂は甘味があり、赤身には旨味が凝縮されていてそのバランスは絶妙です。



お日さまリーフ
(千葉県野田市:東光アグリファーム)
すべて丁寧な手作業によって生まれた「お日さまリーフ」は、自然光を利用した水耕栽培で作られたベビーリーフです。個性的なリーフは味も香りも豊かで、料理に華やかな彩りを添えます。



飛驒牛
岐阜県の豊かな自然の恵みに育まれたブランド和牛。肉質はきめ細かく柔らかで、とろけるような旨味に定評があります。飛驒の特産品「完熟赤山椒」や飛驒産ジャンボなめこと共に楽しみください。



共働学舎のチーズ
(共働学舎新得農場)
北海道上川郡新得町・牛乳山の麓で放牧されたブラウンスイス牛の牛乳をポンプを使わず自然流下で工房に運び、ヨーロッパ仕込みのこだわりのチーズ造りをしています。

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