

FLYER'S NEWS

HOTEL INFORMATION

2020.4.1 (WED) ~ 2020.5.31 (SUN)



春の香りを感じて

ベジタブルディナーコース
青い野菜のプレート
空港カレー
ピーツ風味のバターライス



HANEDA EXCEL HOTEL TOKYU

Craft Beer Selection

クラフトビールセレクション

【時間】
17:00~24:00
(L.O.23:30)

人気のクラフトビールが4月よりリニューアル!
東京らしい上質さにこだわったブランド
FAR YEAST BREWINGと、
米国「Brooklyn Brewery」のビールを
お楽しみください。

飲み比べセット
東京ホワイト&東京IPA
各120ml ¥1,200 (¥1,452)

グラス 200ml ¥1,050 (¥1,270)



FAR YEAST
東京
ホワイト
TOKYO
WHITE

苦味が少なく、爽やかな
酸味とすっきりとした後味。
フルーティーな香りと
シャープな飲み口の
ビールです。

FAR YEAST
東京
IPA
TOKYO
IPA

フルーティーなエステル香と
柑橘系のアロマホップによる
複雑で濃厚な香り、
苦味も飲みごたえも
しっかりしています。

ブルックリン
ラガー
A グラス 200ml
¥1,050 (¥1,270)
B グラス 320ml
¥1,500 (¥1,815)



爽やかな飲み口と、
華やかなホップの香りや
カラメル麦芽の余韻が
楽しめるラガービールです。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

土日祝日開催
フライヤーズ
ランチブッフェ

11:30~L.O.14:30
通常価格 ¥3,141 (¥3,800)

14:00以降のご来店

お一人様 ¥1,000 (¥1,210)

東急ホテルズの「サステナブル方針」の
1つである「地球にやさしいホテル」として
食材廃棄物の削減を目指し、14:30ラスト
オーダーの土日祝日開催ランチブッフェ
を、14:00以降ご来店のお客様に限り、
特別価格で提供いたします。

*開催日はお問合せください。

小豆と抹茶の
クリームを
抹茶の生地で巻き、
アクセントに黒糖の
クリームと、
かのこ豆をのせました。

フローズンで
お持ち帰り!



手土産に
おすすめ

抹茶のロールケーキ

11cmロール(テイクアウト) ¥1,800 (¥1,944)

11cmロールはテイクアウトに便利なフローズンの状態でお持ち帰りいただけます。

3cmカット(イトイン) ¥500 (¥605) (テイクアウト) ¥500 (¥540)

【時間】10:00~なくなり次第終了



抹茶とバニラのアイスに
小豆のソース、黒みつ、
抹茶のパパロアと
わらび餅を合わせました。

抹茶パフェ

¥1,600 (¥1,936)

【時間】10:00~21:30



高さ約18cm
重さ約1.8kg

ストロベリージャンボパフェ

¥8,500 (¥10,285)

追加ミニ飛行機シュー1機
¥250 (¥302)

【時間】10:00~21:30

ご予約は3日前の17時まで。ご予約なしでも可(約50分程かかります)

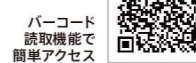
バニラと苺のアイスに「苺に見立てたシャーベット」を
沢山のせて、ベイクドチーズケーキや
バウムクーヘンも入ったボリューム満点のパフェです。

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/



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

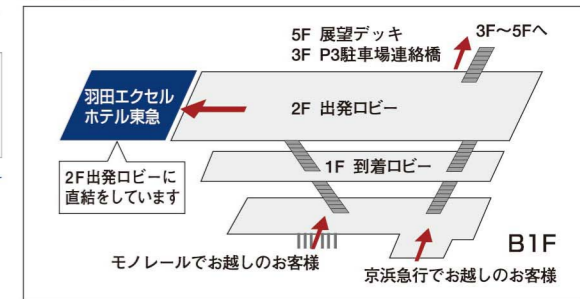
公式Facebookはこちら
www.facebook.com/HanedaExcelHotelTokyu



公式Instagramはこちら
アカウント@haneda_excel_hotel_tokyu



フロアガイド



Chef's Special

シェフおすすめディナーコース
¥8,200 (¥9,922)



シェフの一言メッセージ

フォアグラのコンフィは、春をイメージした透明感のあるヴェール仕立てにしました。お酢のさわやかな酸味とフォアグラのコクをお楽しみください。「おいしい酢」の香り豊かで、マイルドな風味を生かし、食材を際立たせるアクセントに使用しています。

- ・小エビのカダイフ巻き 宮古島産ミニトマト グリーンアスパラガスを添えて
- ・「おいしい酢」のヴェールで包まれたフォアグラのコンフィ クレソンのピューレと共に
- ・フィルムで包んだ真鯛の香草蒸し 赤山椒風味 里芋、芽キャベツ、椎茸、ゴボウ、玉ねぎ、かぶ、わかめを添えて
- ・「北海道みのり和牛」もも肉のグリル レモンコンフィソース ブレッドプリンとニンジングラッセ ミニルッコラのサラダ
- ・タルトシトロン ストロベリーアイス ・ブレッド&バター ・オーガニックコーヒーと小菓子

料理長 笹木 浩一 SELECTION

ミクロズアップ食材「おいしい酢」

自然のままに何ヵ月もかけて発酵させる伝統製法で育てたお酢に、熟成させた「蜜柑果実酢」を配合。さわやかでフレッシュな香りと、ツンとこないマイルドな風味が特徴です。



Vegetable

ベジタブルディナーコース
¥4,200 (¥5,082)



- ・「おいしい酢」でマリネした豆腐と宮古島産ミニトマトのカプレーゼ風 バジルのエスプーマ
- ・椎茸のソテー パセリ風味 オレンジ風味のローストオニオンのピューレを添えて
- ・青い野菜のプレート アスパラ、ソラマメ、グリーンピース、スナップエンドウ、グリーンピースピューレ
- ・空港カレー(ベジタブルカレー) ビーツ風味のバターライス

- ・杏仁ミルクプリン
- ・ブレッド&オリーブオイル
- ・オーガニックコーヒー

ベジタブルメニューがパワーアップ!

2020年3月29日より羽田空港第2ターミナルから国際線の就航が開始されました。世界中のお客様からニーズのあるベジタブルメニューに「大豆ミート」を使用したベジタブルバーガーが新登場! また、ディナータイムのベジタブルカレーもリニューアル。野菜とフルーツの旨味を味わう料理長 笹木浩一のスペシャルティです。



新登場/ベジタブルバーガー

ランチ ¥1,500 (¥1,815)
ディナー ¥2,000 (¥2,420)

[提供時間]
ランチ 11:30~14:30
ディナー 17:00~23:30

Dinner

ディナーコース
[時間] 17:00~L.O.21:30

ご飯でめる
黒毛和牛コース
¥7,000 (¥8,470)

- ・マリネしたマグロのニース風サラダ 醤油と「おいしい酢」のレディクション
 - ・黒毛和牛リブロースのグリル 大根おろし、飛騨赤山椒、グリーンアスパラガスと椎茸を添えて
- ほか ご飯、味噌汁、デザートなど



洋風

フライヤーズ
ディナーコース
¥4,200 (¥5,082)

メインディッシュ選択一例

真鯛の香草蒸し
サフランリゾットを添えて
柔らかく煮込んだ仔羊のソテー
ナパラン風

ほか 前菜、スープ、デザートなど

和風

和風御膳

¥4,200 (¥5,082)

真鯛のかぶら蒸し
牛すき煮
なめこ天 おろし蕎麦

又は

+¥1,500 (¥1,815)
和牛ステーキ重
香の物・味噌汁

ほか 前菜、お造り、甘味

