



オマール海老や和牛ローストビーフなど豪華な食材を使用した 新料理長監修ランチbuffet開催

羽田エクセルホテル東急(東京都大田区、総支配人:貴崎清孝)では、2023年1月28日(土)・29日(日)の2日間、カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」(2階)にて、新料理長・滝本雅之の監修のランチbuffetを開催いたします。



詳しくはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/restaurant/plan/97727/index.html>

2022年10月に料理長に就任いたしました滝本より、皆さまへのご挨拶を兼ね、豪華な食材を使用したメニューを全40種ご用意いたしました。

1人1皿テーブルへサーブする「オマール海老のナンチュアソース」はオマール海老とまろやかなマッシュポテトをオマール海老から出汁をとったクリーミーなソースに合わせました。

和牛をじっくりと焼き上げ肉の旨味をたっぷり閉じ込めた「和牛ローストビーフ マッシュポテト添え ナチュラルなジュ」や「オマール海老と野菜のテリーヌ サフランソース」「スパゲッティ カルボナーラ トリュフ風味」はお客様の目の前でカットや盛り付けをいたします。

その他にも、料理長滝本の前任地・下田東急ホテルにて培った経験を生かし、下田東急ホテル定番の「魚介のフィッシュermanズスープ仕立て」や、コクがありつつもさっぱりとした軽やかさと脂身の美味しさが特徴の萬幻豚(静岡県富士宮市のブランド豚)を使用した「萬幻豚の塩麴焼き」などが並びます。

羽田空港直結のため、飛行機での出発前や到着後のご利用にも便利です。さらにbuffet付きご宿泊プランもご用意いたしました。ご家族やご親族、ご友人と是非ご利用ください。

《buffet概要》

■期間 2023年1月28日(土)・29日(日)

■時間 <1部>11:30~ <2部>13:00~ ※90分制

■料金 大人(13歳以上) 3,900円 小学生 2,000円 未就学児無料

■メニュー

<テーブルサービス> オマール海老のナンチュアソース

<パフォーマンス> スパゲッティ カルボナーラ トリュフ風味 / オマール海老と野菜のテリーヌ サフランソース / 和牛ローストビーフ マッシュポテト添え ナチュラルなジュ

<お食事> ズワイガニとカリフラワーのブルーテ カレー風味／ウニのロワイヤル トリュフ風味／
魚介のフィッシャーマンスープ仕立て／国産牛の煮込み グリーンペーパーソース風味 他
<デザート> 2種のチョコレートのガトーショコラ／苺のミルクレープ／フレッシュフルーツタルト 他

■申し込み方法 お電話もしくは下記 URL よりご予約ください。

<電話> レストラン予約 03-5756-6000(代表)

<WEB> [https://www.tablecheck.com/shops/tokyuhotels-haneda-flyerstable/reserve?menu_lists\[\]=6392dfd9ea770b000fbfe7f2](https://www.tablecheck.com/shops/tokyuhotels-haneda-flyerstable/reserve?menu_lists[]=6392dfd9ea770b000fbfe7f2)

■ランチbuffet付宿泊プラン

<料金> 1泊昼食付 1室料金 27,500円～

<申し込み方法> ご予約はWEB限定となります。下記URLよりご予約ください。

[https://www.rsv.tokyuhotels.co.jp/cgi-](https://www.rsv.tokyuhotels.co.jp/cgi-bin/ihonex/stay/search_category.cgi?hid=r_TE_HANED&search%3Ahid=r_TE_HANED&plan_groupcd=YYLNB1&search=1&form=jp)

[bin/ihonex/stay/search_category.cgi?hid=r_TE_HANED&search%3Ahid=r_TE_HANED&plan_groupcd=YYLNB1&search=1&form=jp](https://www.rsv.tokyuhotels.co.jp/cgi-bin/ihonex/stay/search_category.cgi?hid=r_TE_HANED&search%3Ahid=r_TE_HANED&plan_groupcd=YYLNB1&search=1&form=jp)

■滝本 雅之 略歴

都ホテル東京で7年、トラットリアポッツォで3年、フレンチとイタリアンを経験したのち、
横浜ベイホテル東急、セルリアンタワー東急ホテルでシェフを、下田東急ホテルで料理長を務める。
2022年10月より羽田エクセルホテル東急の新料理長に就任。
料理全体でストーリーを表現し、オードブルからデザートまで五感で楽しむ料理を展開する。



*写真はイメージです。

*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。

*宿泊プランには別途宿泊税がかかる場合がございます。

*食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

◇羽田エクセルホテル東急 概要

羽田空港第2ターミナルに直結した前後泊利用に大変便利なホテルです。
フライヤーズテーブルではお食事のみのご利用も承っております。

所在地: 東京都大田区羽田空港3-4-2

(羽田空港第2ターミナル2階出発ロビー直結)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/>



◇感染症拡大防止の取り組み

羽田エクセルホテル東急では、お客様や従業員の安全を最優先に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施しております。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/information/64104/index.html>

【buffetに関するお客様からのお問い合わせ先】

カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」(10:00～19:00)

TEL: 03-5756-6000(代表)

【本リリースに関するお問い合わせ先】

羽田エクセルホテル東急 販売促進 小泉(こいずみ)

TEL: 03-5756-6000(代表) e-mail: f.koizumi@tokyuhotels.co.jp