



山形の魅力の食材を味わうフェア開催

羽田エクセルホテル東急(東京都大田区、総支配人:神田篤)では、2023年6月1日(木)~7月31日(月)の期間、カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」(2階)にて、「山形フェア」を開催いたします。



詳しくはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/restaurant/plan/102504/index.html>

フェア開催準備にあたり、料理長・滝本も現地を訪問。生産者の皆様から感じた熱い想いやこだわりを、ランチ・ディナーそれぞれのコース料理、3種のアラカルトパスタに表現いたしました。

ディナーショートコースのメインは、山形県米沢市で飼育された銘柄豚「天元豚」。脂身の旨味とコクがありつつもさっぱりとした後味が特徴で、クランベリーピューレとオリーブをぬり、香ばしく焼き上げました。その他にも、庄内産のサクラムスや水だこ、山形県真室川町の地元農家によって受け継がれてきた伝統野菜など、前菜からデザートまで山形県の食材をふんだんに使用した料理が登場いたします。アラカルトでは、山形県が全国シェア7割を占め、日本一の生産地として知られる「さくらんぼ」を使用したパスタが登場。さくらんぼの優しい甘さの中に唐辛子のピリッとした辛さがあり、クセになる美味しさです。

また、6月24日(土)・25日(日)には、山形の食材を使用したランチbuffetを開催いたします。

羽田エクセルホテル東急は羽田空港第2ターミナル直結のため、飛行機での出発前や到着後のご利用にも大変便利です。ご家族やご親族、ご友人と、山形の魅力あふれる「食」をこの機会に是非お楽しみください。

《山形フェア概要》

■期間 2023年6月1日(木)~7月31日(月)

■メニュー

ランチコース

シェフズランチスペシャルメニュー 5,000円~

[時間] 11:30~15:00 (L.O.14:00)

[内容] 前菜/スープ/メイン/デザート/コーヒー



庄内産サクラムスの燻製と半澤鶏卵の「スモッチ」
季節野菜とブロッコリーのソース



山形さくらんぼ鶏のコンフィ
さくらんぼと赤ワインのソース

ディナーコース

シェフおすすめディナー

[時間] 17:30～23:00 (L.O.20:00)

[内容]

○ショートコース 5,800 円

前菜／スープ／メイン／デザート／コーヒー又は紅茶



クランベリークリームとオリーブをナッペした
天目魚の網焼き
サワークリームとマスタードのフォンダン添え



山形さくらんぼのガトーショコラと
グリオットチェリークリーム
佐藤錦のソルベ ピスタチオのアクセント

○フルコース 12,000 円～

前菜／スープ／魚料理／メイン／デザート／コーヒー又は紅茶



庄内産水だこと赤海老のサラダ仕立て
オレンジ風味のマスカルポーネクリームソース



山形牛 A5 ファイル肉の網焼き ワサビ風味
山形大豆のライスガレットと真室川の伝承野菜添え

ランチ・ディナー共通

[時間] ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:30) / ディナー 17:30～23:00 (L.O.22:30)

[内容] 山形さくらんぼ、モッツアレラ、ミニトマトの Pasta バジル風味 2,300 円 / 米沢の天目魚のパンチェッタと舟形マッシュルームのカルボナーラ スモッチ卵とおかひじき添え 2,200 円 / 「さくらんぼ果汁を飲んで育った さくらんぼ鶏」と舟形マッシュルーム 大葉香る和風 月山そば Pasta リングイネ 2,000 円



山形さくらんぼ、モッツアレラ、ミニトマトの Pasta
バジル風味



米沢の天目魚のパンチェッタと舟形マッシュルーム
のカルボナーラ スモッチ卵とおかひじき添え



「さくらんぼ果汁を飲んで育った さくらんぼ鶏」と
舟形マッシュルーム
大葉香る和風月山そば Pasta リングイネ

山形ランチbuffet

[期間] 2023年6月24日(土)～25日(日)

[時間] <1部>11:30～ <2部>13:30～ ※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]

<パフォーマンス> 山形県河北トマトのテリーヌ ソーテルヌ風味/米沢の天元豚パンチェッタとマッシュルームのカルボナーラ おかひじき添え/米沢牛内もものローストビーフ マッシュポテト添え ナチュラルなジュ/マンゴーのムラングシャンティエー エキゾチックソース

<お食事> サクラスの燻製とスモッチ ブロッコリーソース/庄内産水だこのカルパッチョ オレンジ風味/鮪の海苔巻きフライ 山形の出しで召し上がれ/山形中玉トマト,山形セルリサラダ/かわにし町のすずかおり、黒神のサラダ/山形の芋煮/サザエのブルギニョンバター焼き/山形県天然鯛のポアレ 行者菜とマッシュルーム添え/船形町マッシュルームのスープ カプチーノ風/山形さくらんぼ鶏のコンフィエー さくらんぼと赤ワインのソース 他

<デザート> メロンのショートケーキ レモンの香るジェノワーズ/パリプレスト/タルトアブリコット/ショコラシトロンベール/フロマージュペッシュ/ラズベリーカシス/マンゴープリン ココナッツソース/杏仁のブランマンジェ パイナップルのジュレ/トンカ豆のブランマンジェ グリオットチェリーのソース/グリオットチェリーのムース ヨーグルトソース/チョコレートファウンテン 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\[\]=644a38940fe65501e5d82dd9](https://www.tablecheck.com/shops/tokyuhotels-haneda-flyerstable/reserve?menu_lists[]=644a38940fe65501e5d82dd9)

*写真はイメージです。

*表示料金にはサービス料 12%・消費税 10%が含まれております。

*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

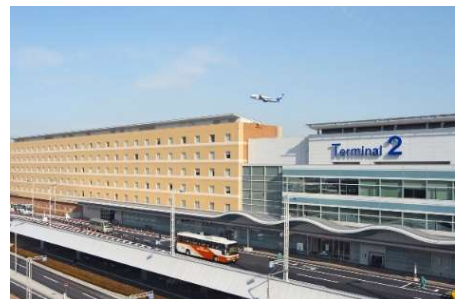
羽田空港第2ターミナルに直結した前後泊利用に大変便利なホテルです。

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/>



【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: 070-3300-4774 e-mail: f.koizumi@tokyuhotels.co.jp