



うどんだけじゃない！

香川の食材を堪能するフェア開催

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、2024年2月1日(木)～3月31日(日)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、「香川フェア」を開催いたします。



詳しくはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/restaurant/plan/112284/index.html>

料理長・滝本が現地を訪問し、その土地の食材をコース料理やパスタで提供する恒例企画。今回は香川に焦点をあて、小豆島産鱧やオリーブ地鶏などを提供します。

コースの前菜は「讃岐タコ」を使用。讃岐タコはエビやカニなど栄養豊富な餌を食べて育つため、他の地域で獲れるものと比べて足が太く引き締まっているのが特徴です。歯ごたえのあるタコのマリネを、口全体に広がる爽やかな甘みが魅力のアスパラガス「さぬきのめざめ」と共にサラダ仕立てにしました。メインには県花・県木のオリーブを餌に混ぜて育てた「オリーブ豚」を使用。保水力が高く、肉汁を豊富に含んだオリーブ豚を90℃のラード油で4時間煮込み、柔らかく仕上げました。スパイスを効かせた赤ワインソースと共にお召し上がりください。その他にも、「小豆島産鱧」や「香川県産キウイ」など、香川の食材をふんだんに使用した料理が登場いたします。

アラカルトではオリーブ尽くしのパスタが登場。パスタの麺はオリーブ果実を練り込み、小豆島400年の伝統を持つ手延べ製法で作られたものを使用。「オリーブ地鶏」、パンチェッタ、ミニトマトと麺をオリーブピューレでからめた風味豊かなこだわりの一品です。

季節のパフェでは香川県産いちご「さぬきひめ」を使ったパフェを提供します。濃度が高くさわやかな酸味があり、甘く豊かな香りが特徴のさぬきひめを贅沢に使用しました。ソース・生クリーム of 甘さとさっぱりとしたいちごシャーベット、スポンジとホワイトチョコクランチ。それぞれの味わい、食感の変化もお楽しみください。

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。ご家族やご友人と、香川の魅力あふれる「食」をこの機会に是非お楽しみください。

《フェア概要》

■期間 2024年2月1日(木)～3月31日(日)

■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／コーヒー又は紅茶



香川県産金時人参とみかんのポタージュ
クリームフェットテ添え



オリーブをナッペした天然鯛のポアレ
茄子とトマトのミルフィーユ添え
トマト風味のヴェルモットソース

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



オリーブ地鶏のガランティーヌ
野菜のグレッグ添え
グリーンマスタードソース



香川県産キウイのパルフェグラッセ
ピスタチオのチュイル添え

○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



香川県で水揚げされた讃岐のタコマリネと
「さぬきのめざめ」のサラダ仕立て
瀬戸内キャビア添え



小豆島産鰹と海老、
マッシュルームのムース仕立て
カレー風味のブルーブランソース

アラカルト(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] オリーブ地鶏とオリーブの浅漬けのオリーブパスタ 2,200 円 / オリーブ牛と茸、長ネギのクリームパスタ 山椒風味 2,200 円 / 香川本鷹を使った「さぬき蛸」といりこのペペロンチーノパスタ 2,100 円



オリーブ地鶏とオリーブの浅漬けのオリーブパスタ



オリーブ牛と茸、長ネギのクリームパスタ 山椒風味



香川本鷹を使った「さぬき蛸」といりこのペペロンチーノパスタ

パフェ

[時間] ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:30) / ディナー 17:30～23:00 (L.O.21:00)

[内容] 香川県産さぬきひめいちごをつかったパフェ

[料金] 2,500 円

*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

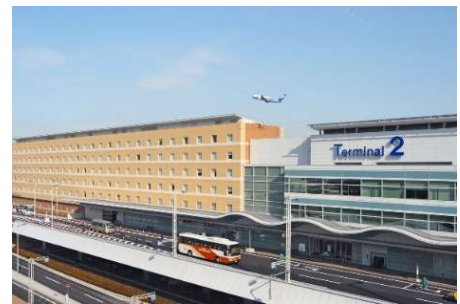
羽田空港第2ターミナルに直結した前後泊利用に大変便利なホテルです。

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)・小島(こじま)

TEL: 070-3300-4774 E-mail: f.koizumi@tokyuhotels.co.jp