



長崎を代表する「諫美豚」や「幻のクエ」が登場

## 食べてみんな！飲んでみんな！長崎フェア開催

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4月1日(月)～5月31日(金)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、「長崎フェア」を開催いたします。



詳しくはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/restaurant/plan/115455/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。今回は長崎に焦点をあて、「長崎産養殖マグロ」や「五島産和牛フィレ肉」などを提供します。

コースの前菜は「諫早産諫美豚」を使用したパテドカンパーニュをご用意しました。諫美豚(かんびとん)は自然豊かな諫早平野で自社栽培した食用のお米を食べて育ったため脂が上質ですっきりとした後味が特徴です。臭みやアクが少なく、一般的な豚肉よりも脂に甘みがあり、柔らかくジューシーな味わいが楽しめます。いろいろな部位を入れることによってほろりとした食感になるため、うで、もも、ロース、レバーをペーストし混ぜ合わせ焼き上げました。魚料理は「五島産養殖クエ」を使用。クエは美しい白身で上質な味わいを楽しめる幻の魚と言われており、スチームで蒸すことによって水分が多く、しっとり柔らかい食感に仕上がります。クエの骨とガラで作ったブルブランソース、人参とオレンジのピューレと共にお召し上がりください。

アラカルトでは、五島うどんと同じ製法で作った手延ベスパゲッティを使った3種のパスタが登場いたします。通常のパスタよりコシがあるのが特徴の麺に「島原産甲イカ」や「羽カツオの燻製」、「地鶏しまさざなみ」など長崎の食材を合わせました。

その他、長崎県壱岐市で作られた麦焼酎や五島ワイナリーのワインもご用意いたします。

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、長崎の魅力あふれる「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4月1日(月)~5月31日(金)

■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 5,400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



長崎産新玉ねぎのポタージュ  
かんころ餅添え



諫早産諫美豚ロースのシンプルな網焼き  
五島灘の潮、粒マスタード、柚子胡椒添え

**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



五島産イサキのポアレ  
じゃが芋のガレットとズッキーニのヌイユ添え  
大和バナラビーンズ風味のブルブランソース



長崎産そのぎ抹茶と苺のタルト  
日向夏のソルベを添えて

○フルコース 13,000円

アミューズ/前菜/スープ/魚料理/メイン/デザート/コーヒー又は紅茶



長崎産養殖マグロのタルタルと生ハム  
五島産椿オイル風味



五島産和牛フィレ肉の網焼き  
雲仙つむら農園の温野菜添え

## 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] 長崎産カラスミと島原産甲イカの手延ベスパゲッティ レモンバター風味 2,200 円 / 羽カツオの燻製と鰹ちぎり揚げ野菜のクリーム手延ベスパゲッティ 2,200 円 / 地鶏しまさざなみとパプリカの五島の醤を使った和風手延ベスパゲッティ 2,200 円



長崎産カラスミと島原産甲イカの手延ベスパゲッティ レモンバター風味



羽カツオの燻製と鰹ちぎり揚げ野菜のクリーム手延ベスパゲッティ



地鶏しまさざなみとパプリカの五島の醤を使った和風手延ベスパゲッティ

## アルコール

[内容]

○ 壱岐スーパーゴールド 22

ボトル 10,000 円 / グラス 1,000 円

○ キャンベル・アーリー-2023 ロゼ

ボトル 9,800 円 / グラス 1,800 円



※写真はイメージ図です。

※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

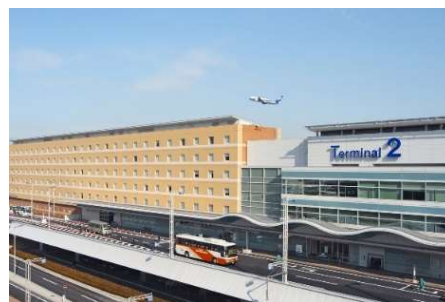
羽田空港第2ターミナルに直結した前後泊利用に大変便利なホテルです。

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](mailto:f.koizumi@tokyuhotels.co.jp)