

美し国みえ

羽田で三重を堪能するレストランフェア開催

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、2025年4月1日(火)~5月31日(土)の期間、カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」にて、「三重フェア」を開催いたします。ランチ・ディナーコースやアラカルトパスタなど、三重県産食材の魅力を楽しめる料理をご用意いたします。

詳しくはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/restaurant/plan/126930/index.html>



料理長・滝本が現地を訪問し、その土地の食材をふんだんに使用した料理を提供する恒例企画。今回は三重県に焦点をあて、「桑名産はまぐり」や「三重県産伊勢海老」などを使用した料理をご提供いたします。

ランチコースでは選べる4つのメインをご用意。中でもおすすめは、引き締まった身と濃厚な味わいが特徴の「三重県産伊勢海老」。卵黄・生クリーム・ナンチュアソースを上からあぶり香ばしく広がるように仕上げました。その他にも、殻が大きく、ほどよい塩気とたっぷりのうまみを含んでいる「桑名産はまぐり」を使用したフランや、全国的なお茶の品評会で何度も賞を受賞している「伊勢茶」を使用したモンブラン(デザート)など、全てのメニューで三重の味を存分にお楽しみいただけます。

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、ご友人と三重の魅力あふれる「食」をこの機会に是非お楽しみください。

《フェア概要》

■期間 2025年4月1日(火)~5月31日(土)

■メニュー

ランチコース

シェフズランチコース 5,600円~

[時間] 11:30~15:00(L.O.14:00)

[内容]

〈前菜〉冷製桑名産はまぐりのフラン あおさのり 白魚のフライ添え

〈スープ〉三重県産新玉ネギとカラマンダリン風味のポタージュ クリームフェットェ添え

〈メイン〉※1つお選びください

A: 伊勢まだいのライスペーパー包み バニラビーンズソース ナスとトマトのサラダを添えて

B: 松葉さくらポークの肩ロースの網焼き 三重県産温野菜 粒マスタードと柚子胡椒 ナチュラルなジュで召し上がれ

C: 三重県産伊勢海老のスチーム ナンチュアソース +3,500 円

D: 三重県産奥田ブランド伊賀牛ヒレ肉の網焼き 鈴鹿山麓の椎茸のテリーヌ添え ナチュラルなジュと共に +3,800 円

〈デザート〉三重県産伊勢茶のモンブラン 塩ミルクアイス添え

ブレット&オリーブオイル、オーガニックコーヒーまたは紅茶

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 7,600 円

〈前菜〉冷製桑名産はまぐりのフラン あおさのり 白魚のフライ添え

〈スープ〉三重県産新玉ネギとカラマンダリン風味のポタージュ クリームフェットテ添え

〈メイン〉※1つお選びください

A: 熊野地鶏のポワレ 三重県産温野菜添え 粒マスタードソース レモンの香り

B: サボイキャベツで包んだ三重県産クエのポワレ ヌイユ添え カレー風味のソース

〈デザート〉三重県産伊勢茶のモンブラン 塩ミルクアイス添え

ブレット&オリーブオイル、オーガニックコーヒーまたは紅茶



○フルコース 14,000 円

〈アミューズ〉三重県産 伊勢海老、鮑、あこや貝の三杯酢ジュレ 奥伊勢キャビア添え

〈前菜〉桑名産はまぐりのブルギニオン風

〈スープ〉三重県産新玉ネギとカラマンダリン風味のポタージュ クリームフェットテ添え

〈魚料理〉奥伊勢スタージョンのポワレ ブールノアゼットソース

〈魚料理〉三重県産伊勢海老のスチーム ナンチュアソース

〈メイン〉三重県産奥田ブランド伊賀牛ヒレ肉の網焼き 鈴鹿山麓の椎茸のテリーヌ添え ナチュラルなジュと共に

〈デザート〉三重県産カラマンダリンのマルムラッドとホワイトチョコレートのムース カラマンダリンのソルベ添え

ブレット&オリーブオイル、オーガニックコーヒーまたは紅茶



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] 伊勢志摩産あこや貝、アオリイカ あおさのリジェノペーゼ ホエイパスタ 2,400 円／

三重県産桑名はまぐりのパスタ 白魚のフライ添え 2,600 円／伊勢志摩産 伊勢海老のクリームパスタ タリアテッレ 3,900 円



※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。

※表示料金はサービス料 12%・消費税 10%が含まれております。

※食物アレルギーの方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※法令によりによりお車を運転される方、20 歳未満のお客様へのアルコールの提供は一切お断りいたします。

羽田エクセルホテル東急 概要

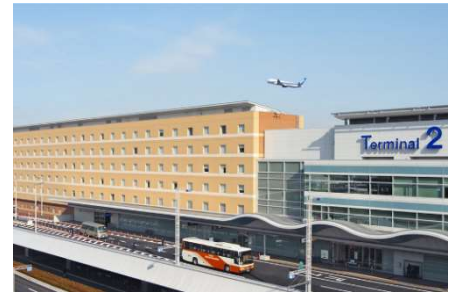
羽田空港第 2 ターミナルに直結した前後泊利用に大変便利なホテルです。

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/index.html>



【お客様からのお問い合わせ】

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)

【報道関係のお問い合わせ先】

羽田エクセルホテル東急 小島

TEL:03-5756-6000(代表)