

報道関係各位

2013年8月15日
株式会社モンテール
株式会社羽田エクセルホテル東急

東京での思い出の一つに空港で楽しむコラボスイーツ
～苦手野菜克服のチャンス～
トマト、グリーンピースがスイーツに
「スープスイーツ・プチ」を2013年8月17日（土）より期間限定提供

株式会社モンテール（本社：東京都足立区、以下モンテール）と株式会社羽田エクセルホテル東急（本社：東京都大田区、以下羽田エクセルホテル東急）は2013年8月17日（土）から9月30日（月）の期間、羽田エクセルホテル東急 カフェ&ダイニング『フライヤーズテーブル』にて両社のコラボレーション企画として、限定メニュー「スープスイーツ・プチ」を展開いたします。

このコラボレーションは、『スープスイーツプロジェクト』の一つとして実現。『スープスイーツプロジェクト』は、モンテールが8月から発売を開始した、野菜の甘みと冷たいスープのような味わいが一緒に楽しめる進化系野菜スイーツ『スープスイーツ』（※詳細は3ページ目を参照）をホテルやレストラン独自のアレンジで新たなメニューを作っていただき、味わいを楽しんでいただく取り組みです。この他モンテールでは、スープスイーツを作る料理教室も展開しています。



日本野菜ソムリエ協会認定のレストランで堪能できる小ぶりでかわいらしいスープスイーツの数々
カフェ&ダイニング『フライヤーズテーブル』は日本野菜ソムリエ協会認定レストランで、産直野菜をふんだんに使ったメニューが好評をいただいております。野菜メニューを得意とするレストランで提供する「スープスイーツ・プチ」は、ここでしか味わうことのできないオリジナリティ溢れる『スープスイーツ』です。『トマト』や『グリーンピース』、『パプリカ』など計5種類の野菜を使用し、それぞれの野菜の特長を活かした色とりどりの『スープスイーツ』が計7種類展開されます。※時期により提供される商品数が異なります。土日祝日限定のランチbuffet、常時食べられるランチメニューの野菜中心の和風御膳『ヘルシー御膳』のデザートとして楽しむことができます。

羽田エクセルホテル東急は、羽田空港国内線第2旅客ターミナル出発ロビーに直結しており、カフェ&ダイニング『フライヤーズテーブル』は空港内唯一のホテルレストランです。今しか味わうことのできない限定スイーツは、東京での思い出づくりとしてもぴったりです。

商品情報

▼メニュー名： スープスイーツ・プチ

- ① トマト
- ② グリーンピース
野菜の甘さを生かし、生クリームや卵黄でなめらかな味に。
塩味の生クリームとベリーのお酢のゼリーを添えて
- ③ パプリカ
- ④ トマト・カプレーゼ風
はちみつを加えたトマトゼリーにオリーブの香りと
マスカルポーネの濃厚な味わい
- ⑤ トマト&クリーム
- ⑥ キャロット&ヨーグルト
- ⑦ 枝豆・ずんだ風

- ▼提供内容：
1. 土日祝日限定「フライヤーズランチbuffet」のデザート
(7種類のうち数種の提供)
料金：大人 2,900円・小学生 1,700円・シニア 2,400円
幼児 1,000円 *シニア 60歳以上。3歳以下の幼児は無料。
 2. ランチ：野菜中心の和風御膳「ヘルシー御膳」のデザート
(7種類のうち1種類を提供※お選びいただくことは出来ません)
料金：1,900円

▼販売期間： 2013年8月17日(土)～9月30日(月)
※「フライヤーズランチbuffet」は期間中の土日祝日

店舗情報

▼店舗名： 羽田エクセルホテル東急 カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」



羽田空港国内線第2旅客ターミナル出発ロビーに直結した羽田エクセルホテル東急にあるカフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」。

飛行機を眺めながらゆったりとしたひと時を過ごせるホテルレストランです。

▼アクセス： 羽田空港国内線第2旅客ターミナル出発ロビー直結
〒144-0041 東京都大田区羽田空港 3-4-2
TEL:03-5756-6000 FAX:03-5757-0706

▼営業時間： 朝食 5:00～10:00
昼食 10:00～17:00 (ラストオーダー16:30)
夕食 17:00～25:00 (ラストオーダー24:30)
土日祝日限定「ランチbuffet」
11:00～14:30 (ラストオーダー14:00)

▼店舗 URL：<http://www.haneda-e.tokyuhotels.co.jp>

スープスイーツとは

『スープスイーツ』は、野菜の甘みと冷たいスープのような味わいが一緒に楽しめる野菜スイーツです。ぷるんとしたゼリー、素材の甘味とほのかに塩味のあるなめらかな野菜ムース、とろりとした甘さ控え目のクリームが一体となり、スイーツでありながら、冷たいスープのようなさっぱりとした味わいが特徴です。柔らかさにこだわった野菜ムースは、口に入れると程よく溶け、まるでスープのような食感で食べることができます。9月末までの期間限定販売。

▼商品概要 発売期間：2013年8月1日（木）～9月30日（月）

「スープスイーツ・コーン」

とうもろこしの甘味と味わいにほのかな塩味が加わり、まるでコーンスープを食べているかのようなスイーツ。北海道産のとうもろこしを使用し、自家製の低温殺菌牛乳とホイップクリームを加えて、なめらかな食感で味わい深いムースに仕立てました。コンソメゼリーをイメージしたカラメルゼリーととろりとしたクリームでスープらしさを演出しました。



希望小売価格：210円（税込）、販売エリア：北海道を除く全国

※9月1日より関西・中四国エリアで販売拡大

下から、カラメルゼリー、とうもろこしムース、ホイップクリームが3層に重なったカップデザート。ビスケットクランチもトッピング。

「スープスイーツ・かぼちゃ」

甘みのある北海道産のえびすかぼちゃをムースに使い、まるでかぼちゃスープを食べているかのようなスイーツ。自家製の低温殺菌牛乳とホイップクリームを加えたかぼちゃムースは、まるやかさの中に、かぼちゃ本来の風味や甘味が活かした味わいです。とろりとしたホイップクリームでスープらしさを演出し、にんじんゼリーの鮮やかな色合いでかわいらしさもプラス。



希望小売価格：210円（税込）、販売エリア：北海道を除く全国

※9月1日より関西・中四国エリアで販売拡大

下から、にんじんゼリー、かぼちゃムース、ホイップクリームが3層に重なったカップデザート。ビスケットクランチもトッピング。

▼スープスイーツ専用フェイスブックページ

<http://www.facebook.com/soupsweets>

<モンテールのこだわり>

- ◆産地直結型工場で、地元の新鮮素材を使用
- ◆新鮮素材をたっぷり使用して、自社銅釜で炊き上げたカスタードクリーム
- ◆安全・安心のHACCP対応工場が生産

※ 画像データが必要の方はお手数ですが下記までお問い合わせ下さい

<羽田エクセルホテル東急に関するお問い合わせ先>
株式会社羽田エクセルホテル東急 担当：高遠・萩原
報道関係の皆様 TEL：03-5756-6000 FAX：03-5757-0706
URL：http://www.haneda-e.tokyuhotels.co.jp

<モンテールに関するお問い合わせ先>
株式会社モンテール 担当：柏木・平井
報道関係の皆様 TEL：048-994-2300 FAX：048-994-3700 E-mail：pr@monteur.co.jp
一般のお客様 フリーダイヤル：0120-46-8823