

2024年10月30日  
羽田エクセルホテル東急

生産量日本一のごぼうや  
紅色の美しい身が特徴の青い森紅サーモンが登場

## 「まるごと青森」フェア

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11月1日(金)~12月31日(火)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、「青森フェア」を開催いたします。



詳しくはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/restaurant/plan/121781/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。今回は青森県に焦点をあて、青森県産りんごの「はつ恋ぐりん」や「下北短角和牛」などを使用した料理をご提供いたします。

本フェアでは、ランチ・ディナーコースを始め、アラカルト料理などをご用意。

ランチコースの前菜には「青い森紅サーモン」を使用。その名の通り紅色の美しい身は柔らかく、控えめな脂のりで、さっぱりとした食感が特徴。マリネした青い森紅サーモンを炙ることによって香りが引き立つように仕上げました。また、ランチ・ディナーショートコースのメインは好きなお料理をお選びいただけます。中でも料理長おすすめは「青森シャモロック」のガランティージュ仕立て。もも肉とむね肉をローストし砂肝とピスタチオを合わせてムース状にして、蒸し焼きにしました。付け合わせには、生産量日本一を誇る「青森県産ごぼう」をご用意。ごぼうの香りやシャキシャキとした食感をお楽しみください。アラカルトでは、青森の「陸奥湾産ムール貝」と「青い森紅サーモン」を使用したトマトクリームペンネが登場。トマトクリームにムール貝の汁を入れ魚介風味に仕上げました。

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、ご友人と青森の魅力あふれる「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11月1日(金)~12月31日(火)

■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/スープ/メイン/デザート/パン/コーヒー又は紅茶



青い森紅サーモンのマリネ 八角とコリアンダー風味  
ディジョンマスタードのピネグレット



青森シャモロックのロティエー ガランティエヌ仕立て  
青森県産牛蒡のフライ添え

**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 7,600円

前菜/温前菜/メイン/デザート/コーヒー又は紅茶



龍飛岬マツカワガレイのソースボンファントリュフ風味



はつ恋ぐりんとフロマーージュブランのヴェリーヌ タタン風  
シナモンのアイスと共に

○フルコース 13,000円

前菜/温前菜/魚料理/メイン/デザート/コーヒー又は紅茶



## 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] 陸奥湾産ムール貝と青い森紅サーモンのトマトクリームペンネ 2,200 円／青森県産帆立と茸のなんばん漬けのペペロンチーノ 2,400 円 / 津軽豚のパンチェッタと青森県産長芋と椎茸のマファルディーネ 2,000 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。

※法律によりお車を運転される方、20 歳未満のお客さま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

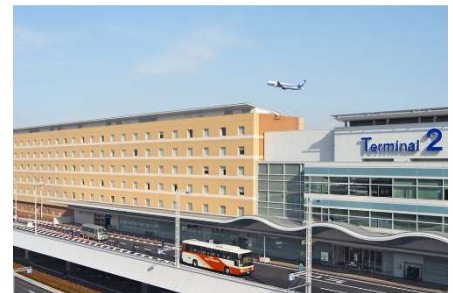
羽田空港第 2 ターミナルに直結した前後泊利用に大変便利なホテルです。

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/>



### 【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)