



報道関係者各位

【羽田エクセルホテル東急】
鹿児島県の「黒」をテーマに「わっぜか鹿児島フェア」
2015年9月1日(火)～10月31日(土)

羽田エクセルホテル東急(所在地:東京都大田区、総支配人:高橋博紀)では、2015年9月1日(火)～10月31日(土)まで、カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」(1階)にて「わっぜか鹿児島フェア」を開催いたします。

初夏に鹿児島県を視察した料理長石川光紀が、黒潮がもたらす独特な風土と歴史が作りだした鹿児島の「黒」の食材に魅了されて「わっぜか(*1)」と感じた気持ちをメニューに再現しました。鹿児島の風、匂いを料理から感じていただけるよう、持つ技術すべてを投入しました。

(*1)「わっぜか」とは鹿児島県の方言で「すごい」という意味。

第1の黒は、「鹿児島黒牛」。日本一の黒毛和牛の産地・鹿児島が誇るブランド牛はシンプルなステーキに。
第2の黒は、「かごしま黒豚」。特徴のさっぱりとした甘みを感じていただく為、鹿児島県産の麴を使った漬け焼きに。
第3の黒は、「黒さつま鶏」。新しい地鶏は、ジューシーに味わっていただく為、ブロシエット(串焼き)に。
それぞれの素材の旨味を引き出す調理法にこだわりました。

「黒豚みそ」「黒麴豚のソーセージ」などの加工品、焼酎も「黒」にこだわり「黒麴」を使った「黒薩摩」をご用意します。さらに、江戸時代から壺づくりの製法が今も引き継がれている「黒酢」、奄美群島、種子島などで作られる「黒砂糖」、「黒にく」などの黒食材を様々なメニューに使用し、鹿児島の「黒」を存分に楽しんでいただけるラインアップとなっています。

その他にも、鹿児島の誇る「わっぜか」食材として、名産の柑橘類「ボンタン(文旦)」を餌に混ぜた「ボンタンぶり」は、魚独特の臭みが減り食べやすいと評判です。一本釣りの鰹を生き締めにした「枕崎ぶえん鰹」、名産の「さつま揚げ」など豊富な海産物を使ったメニューが並びます。

期間中、ディナータイムに「わっぜか鹿児島フェア」のメニューをお召し上がりいただき、アンケートに回答していただきましたお客様の中から抽選で5名様に坂元醸造株式会社の「坂元のくろず」「天寿りんご黒酢」各360mlと鹿児島県のPRキャラクター「ぐりぶー」などのノベルティグッズをセットでプレゼントいたします。

フェアを通して鹿児島の「わっぜか」に触れ、鹿児島の食文化に興味を持っていただく事で、今年7月には、3資産(*2)が明治の日本産業革命遺産として世界文化遺産に登録された鹿児島県へ足を運んでいただいたり、鹿児島県産品の購入へのきっかけになれば幸いです。

(*2)明治産業革命遺産 ①旧集成館(きゅうしゅうせいがん)②寺山炭窯跡(てらやますみがまあと)③関吉の疎水溝(せきよしのそすいこう)

<概要>

- 名称 「わっぜか鹿児島フェア」
- 期間 2015年9月1日(火)～10月31日(土)
- 時間 10:00～25:00
 <ランチ> 10:00～17:00(ラストオーダー 16:30)
 <ディナー> 17:00～25:00(ラストオーダー:コース料理21:30・アラカルト24:30)
 <ドリンク> 10:00～25:00(ラストオーダー 24:30)
 <ケーキ> 10:00～25:00(ラストオーダー 24:30 *ケーキはなくなり次第終了)

- 場所 カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」
(羽田エクセルホテル東急 2階・羽田空港国内線ターミナル出発ロビー直結)

- メニュー一例 <ディナー>
 ○洋食コース:フライヤーズディナー 4,800円
 【前菜】 ボンタンぶりとボンタンかんぱちのカルパッチョ
 カラフルトマトと共に
 【スープ】 オープンで焼いた鹿児島県産さつま芋のポタージュ
 【メインディッシュ】 鹿児島黒牛のロースステーキ 鹿児島県産塩黄麴入り
 赤ワインソース
 【デザート】 薩摩酒造明治蔵の薩摩梅酒で作ったゼリーと
 さつま芋のアイスクリーム

*6,000円、9,000円のコースもご用意しています。

- 和食コース:季節の会席コース 6,000円
 【前菜】 鰹の塩辛とクリームチーズ・ソフトシェル車海老
 黒豚すね肉の甘辛煮 など
 【お造り】 お造り盛り合わせ(鹿児島県枕崎産ぶえん鰹など)
 【煮物】 黒豚の柔らか煮込み 黒酢風味 黒豚みそ添え
 【椀物】 ボンタンぶりの葛粉あんかけ
 【焼き物】 鹿児島黒牛ロースステーキ・黒さつま鶏
 鰹の腹身・さつま揚げ
 【揚げ物】 さつま芋・きびなご・アオサ・小いわし
 【お食事】 握り寿司と茶ぶし
 【甘味】 かるかんと巨峰のシャーベット

*4,800円のコースもご用意しています。



黒さつま鶏のブロシエット ローズマリーの
香るブルーノワゼットで

○おすすめアラカルトメニュー 617円より
 さつま揚げと茸の黒酢炒め 926円
 黒豚しゃぶしゃぶサラダ 黒酢入り胡麻ドレッシング 1,029円
 ガーリックウインナーと黒麴豚のウインナー 1,234円
 黒豚のパテ・ド・カンパーニュ りんご黒酢とさつまいもジャムで 1,645円
 黒さつま鶏のブロシェット ローズマリーの香るブルノワゼットで 1,645円
 【月替わり9月】海鮮丼(ボンタンぶり・ボンタンかんぱち・ぶえん鰹・車海老) 1,851円
 【月替わり10月】鰹船人(ふなど)めし 1,851円

<ランチ> (ソフトドリンクバー付き) 1,630円より
 ○フライヤーズ御膳(月替わり9月) 1,950円
 (牛フィレ肉の塩黄麴入り赤ワインソース・ボンタンぶりの塩焼きと小いわしフライ 藻塩添え・ぶえん鰹の黒酢ポン酢和え
 さつま揚げと蒸し野菜・黒豚しゃぶしゃぶサラダ・ご飯と黒豚みそ添え・茶ぶし・黒糖の黒みつとわらび餅)

○平日限定週替わりランチメニュー
 <9/14-9/20・10/19-10/25> 酸辣湯麺:鹿児島県産黒酢と辛味のスープそば 1,630円
 <9/21-27・10/5-11> ほうれん草、茄子、ベーコンの鹿児島県産黒にんにく風味スパゲッティ 1,630円
 <9/28-10/4> 鹿児島名物わっぜか丼(黒豚のしょうが焼き・豚カツ・煮込み) 1,950円
 <10/13-10/18> 奄美大島郷土料理 鶏飯 1,950円

<ドリンク>
 芋焼酎:黒薩摩(薩摩酒造) グラス 926円

<ケーキ> 各617円
 ドーレス:鹿児島県産の黒糖のシュトロイゼルをのせた安納芋のレアチーズケーキ
 クレーム・ブリュレ:鹿児島県産の黒糖とりんご黒酢の入ったクレーム・ブリュレ

※料金は消費税・サービス料込み
 ※食材の仕入の都合により、内容が変更となる場合がございます。

■プレゼント ディナータイムに「わっぜか鹿児島フェア」のメニューをお召し上がりいただき、アンケートに回答して
 いただきましたお客様に抽選で5名様に、坂元醸造株式会社の「坂元のくろず」「天寿りんご黒酢」各360mlと
 鹿児島県のPRキャラクター「ぐりぶー」などのノベルティグッズのセットをプレゼントいたします。

■協賛・協力 鹿児島県



洋食コース:フライヤーズディナー



和食コース:季節の会席コース



アラカルトメニュー:黒豚のパテ・ド・カンパーニュ



アラカルトメニュー:鰹船人めし



ケーキ:ドーレス



プレゼント:「坂元のくろず」「天寿りんご黒酢」

*写真は全てイメージです。

ご予約・お問合せ先
 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」 TEL:03-5756-6000(代表)

本件に関するお問合せ先
 羽田エクセルホテル東急 販売促進 萩原 TEL:03-5756-6000 FAX:03-5757-0706
 E-mail: aki.hagiwara@tokyuhotels.co.jp
 URL: http://www.haneda-e.tokyuhotels.co.jp



羽田 エクセルホテル東急