



羽田エクセルホテル東急  
栗・茸・秋刀魚など秋の食材を満喫！レストランフェア「秋の味覚フェア」開催  
2017年9月1日（金）～2017年11月30日（木）



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、2017年9月1日（金）～2017年11月30日（木）カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」（2階）にて、レストランフェア「秋の味覚フェア」を開催いたします。

今回は、秋ならではの食材を存分に味わっていただくメニューを、洋風から和風まで各種取り揃えました。

洋風では、ハチミツやスパイスと一緒にローストした栗をお米と炊き上げ、秋の茸と共に楽しみいただく「栗と茸のリゾット」や、マリネして焼き上げた秋刀魚に、野菜をミルフィーユ状にはさんだ一品「秋刀魚のポワレ“ミルフィーユ仕立て”柿のアクセント」など、食材にひと工夫を加え、さりげなく秋を味わえるメニューをご用意いたしました。

和風では、食材の素材を生かした和風ならではのシンプルな調理法で提供。松茸をはじめとした、秋に美味しい野菜を、お魚やお肉と共に楽しみください。

アラカルトメニューは、食欲の秋にぴったり、かつお酒のすすむメニューをご用意。秋刀魚はフライで、茸はソテーやマリネで提供いたします。コースで提供する「栗と茸のリゾット」や「松茸の土瓶蒸し」などもお召し上がりいただく事ができます。

これらのメニューと共に楽しんでいただくドリンクとして、Tap Marché（タップ マルシェ）という専用ディスペンサーで提供される SPRING VALLEY BREWERY (SVB) の「タップ マルシェ クラフトビール」が初登場。個性豊かなビールと秋の味覚のハーモニーをお楽しみください。

また、スイーツは、ハロウィン仕様の「チーズとかぼちゃのパフェ」や、「かぼちゃのミルフィーユ」、「和栗のモンブラン」を期間限定で提供いたします。（スイーツにより提供期間が異なります）

旬の食材は美味しい上に栄養豊富とされています。是非「フライヤーズテーブル」で、心身共に、秋の味覚を満喫していただきたいと思っております。

## 【レストランフェア「秋の味覚フェア」概要】

◆期間 2017年9月1日(金)~2017年11月30日(木)

◆場所 カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」

◆内容 (メニュー一例)

【ディナーコース】提供時間：17:00~21:30

洋風「シェフおすすめディナーコース」¥9,000

MENU:

- ・パンチェッタで包んだ里芋とごぼうのテリーヌ  
ルッコラとクリームチーズのムース
- ・栗と茸のリゾットと茸のポタージュ
- ・秋刀魚のポワレ “ミルフィーユ仕立て”  
柿のアクセント
- ・黒毛和牛のポワレ ソース “ポルドレーズ”  
セロリラブとジャガイモのピューレを添えて
- ・シェフパティシエから季節のデザート
- ・ブレッド&バター
- ・コーヒーと小菓子



\*その他に、¥7,000、¥4,800のコースをご用意しています。

### 「栗と茸のリゾット」

栗は、宮崎県小林市産の「須木栗」を使用。霧島連山からのミネラル豊富な湧水と豊かな自然環境に恵まれた山間の須木地区で生産され、大粒で上品な甘さと香りが特長です。ハチミツ・スパイスと一緒にローストし、バター、オリーブオイル、パルメザンチーズで艶よくリゾットに仕上げました。ソテーした茸と一緒に召し上がってください。

### 「秋刀魚のポワレ “ミルフィーユ仕立て” 柿のアクセント」

マリネした秋刀魚を香ばしく焼き上げ、ジャガイモ、トマト、ほうれん草を重ねてミルフィーユ仕立てにしました。ソースには赤ワインと黒ゴマのピューレを合わせ、香りのアクセントとして柿をヴィネグレットソースに仕上げました。

和風「季節の会席コース」¥6,000

MENU:

(前菜) 秋刀魚の山椒煮・菊花のお浸し  
松前漬け・イクラのしょう油漬け  
茸のマリネ

(お造り) お造り盛り合わせ

(蒸し物) 松茸の土瓶蒸し

(椀物) ナスの揚げ浸し

(焼き物) 和牛ロースステーキ  
旬魚の西京味噌漬け焼き・旬野菜

(お食事) 松茸ご飯・お吸い物・香の物

(甘味) 季節のフルーツ&アイスマルク



\*松茸は外国産となります。

\*その他に、¥4,800のコースをご用意しています。

【アラカルト&ドリンクメニュー】  
提供時間：17：00～ラストオーダー23：30

### <アラカルト>

MENU：

- ・松茸の土瓶蒸し ￥1,600 (写真1)
- ・栗と茸のリゾット ￥1,680 (写真2)
- ・本日のカルパッチョ ￥1,430
- ・スペアリブ ￥1,450
- ・豆腐と茸炒め ￥1,140
- ・秋刀魚フライとナスとピーマンの  
白胡麻風味 ￥1,200

### <ドリンク>

MENU：

タップマルシェ クラフトビール グラス¥1,100

- ・496 ヨンキュウロク (写真A)  
SVBブランドのフラッグシップビール  
究極のバランスで強い個性と飲みやすさを両立
- ・COPELAND コーブランド (写真B)  
麦芽の旨みと甘味、ホップの上質な香りと苦みが  
複雑に調和したピルスナー
- ・on the cloud オンザクラウド (写真C)  
ロースト感や渋みを抑えた、柔らかな甘味と上質な  
苦味が楽しめる濃色ビール
- ・Afterdark アフターダーク (写真D)  
爽やかな飲み口と、白ワインのようなフルーティで  
華やかな薫りの上面発酵ビール



### 【スイーツ】

提供時間：(1)10：00～21：30  
(2)～(4)10：00～なくなり次第終了

MENU：

(1)9月・10月

チーズとかぼちゃのハロウィンパフェ ￥1,250

かぼちゃのパルフェにムースショコラ、バイクド  
チーズケーキ、塩ミルクアイスなど7層になった  
盛りだくさんなパフェです。

(2)9月&11月 (3)10月

かぼちゃのミルフィーユ

¥520

かぼちゃのムースとかぼちゃ&栗のクリームの  
ミルフィーユ。10月はハロウィンバージョンです。

(写真：白血の(2)左側 (3)中央)

(4)9月・10月・11月

和栗のモンブラン ￥580

和栗のマロンクリームにホイップクリーム、  
栗の渋皮煮が入ったシンプルなモンブランです。

(写真：白血の右側)



\*料金には、サービス料・消費税が含まれております。  
\*食材の仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます。

#### 【お客様のお問合せ先】

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 (はぎわら)  
〒144-0041 東京都大田区羽田空港 3-4-2  
羽田空港国内線第2旅客ターミナル2階出発ロビー直結  
TEL：03-5756-6000 (代表) FAX：03-5757-0705  
E-mail：[aki.hagiwara@tokyuhotels.co.jp](mailto:aki.hagiwara@tokyuhotels.co.jp)