

豊かな土壌から育まれた食材や唐津焼の魅力を発掘！
羽田エクセルホテル東急「唐津フェア」
2019年2月1日(金)～2019年3月31日(日)

羽田エクセルホテル東急(所在地:東京都大田区、総支配人:貴崎 清孝)では、2019年2月1日から3月31日までの期間、カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」(2階)にて、レストランフェア「唐津フェア」を開催いたします。



各地の空港を拠点とした近隣地域をご紹介しますレストランフェア。今回は、古代より唐などの大陸への玄関口として栄えてきた唐津市にスポットを当てることになりました。唐津は、福岡空港を經由して電車で約1時間半、佐賀県の北西部に位置し、土地柄、様々な文化が生まれ、全国に誇る農水産物を有する美しく自然豊かな地域です。

開催に伴い、料理長 笹木 浩一(ささき こういち)が、現地に赴き、唐津自然薯、高糖度トマトなどの野菜類、日本酒、カラスミなどの生産現場を訪ねました。更に唐津焼の窯元の見学、唐津の誇る美しい景観や文化などにも触れながら、インスピレーションを受けたメニューを考案いたしました。

和風コースやアラカルトでは、唐津産のカラスミをアクセントに添えたおからや、江戸時代から続く川島豆腐店の絹豆腐を、唐津産の梅酒で2週間熟成させた梅酒豆腐などをご用意。洋風コースでは、野菜類を中心にソースや彩りに使用しています。また、唐津で栽培が盛んと言われているゴボウは、リゾットやポタージュでお召し上がりいただけます。ドリンクは、米作り発祥の地といわれる唐津の地酒として親しまれている鳴滝酒造の日本酒を提供いたします。この日本酒で作られた梅酒や、こだわりの仕込水の特性による優しい味わいを生かしたオリジナルカクテルも是非お試しください。

また、レストラン前では、PRコーナーを設置。国の伝統工芸品として指定を受けている「唐津焼」や、ユネスコ無形文化遺産の「唐津くんち」の曳山人形などを展示し、映像でも唐津の魅力を発信いたします。フェアを通して、長い歴史の中で受け継がれた伝統を大事にしながら、新しいものを取り入れ、また土や水にこだわって真摯に物作りに取り組んでいる生産者の皆様の熱い思いを感じていただき、更なる魅力を発掘していただけたらと思います。

2月28日～3月3日の4日間は、唐津焼協同組合の18の窯元・作陶家による展示会「伝統工芸 唐津焼展」が、レストラン(フライヤーズテーブル)内個室「星」で開催されます。それを記念して、料理長 笹木が、佐賀牛、唐津産鮮魚、唐津太閤ごぼうなどをはじめ厳選した唐津食材を使ったスペシャルメニューを考案。更に、組合所属の4名の作陶家の方に、お1人ずつこのメニューの為のフルコース10種類の器を作っていただきました。展示会開催期間の4日間限定、1日4食限定の今回のフェアだけのコラボレーション企画をお楽しみください。(完全予約制)

【フェア概要】

- 名称 レストランフェア「唐津フェア」
- 日時 2019年2月1日(金)～3月31日(日)
17:00～24:00
(ラストオーダー:コース料理21:30・アラカルト23:30)
- 場所 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 2階出発ロビー直結)



唐津焼窯元(杉谷窯異中庵)の見学

■内容

コース料理(洋風・和風) 4,800円より

[メニュー一例]

季節の会席コース 6,000円

前菜:唐津産カラスミとおから、梅酒豆腐、こんにゃくの生姜醤油など

お造り:マグロの山かけ 唐津の刺身醤油で

煮物:厚揚げと青菜 唐津の柚子胡椒を添えて

蒸し物:佐賀県産和牛の湯引き 温野菜と一緒に

フライヤーズディナーコース(洋風) 4,800円

・こぼろのポタージュ カプチーノ仕立て

・金桜豚のコンフィ 味噌と醤油の香り キュウリとクリームチーズ

そら豆をそえて



季節の会席コース

季節限定アラカルト&ドリンク

・唐津小鉢3種(唐津産カラスミとおから・梅酒豆腐など) 1,800円

・マグロの山かけ 唐津の刺身醤油で 1,200円

・日本酒:純米酒「聚楽太閤」(鳴滝酒造)

グラス 1,400円 唐津小鉢3種セット 2,800円

カクテル「雫(しずく)」 1,400円

・梅酒:日本酒仕立乃梅酒「太閤梅」(鳴滝酒造)

グラス 1,100円 唐津小鉢3種セット 2,500円

カクテル「ライジングサン(Rising Sun)」 1,100円



フライヤーズディナー洋風 4,800円

2019年2月28日(木)～2019年3月3日(日)限定

1日4食限定「スペシャルディナー ～4つの窯元と唐津食材の夕べ～」

<期間> 2019年2月28日(木)～3月3日(日)

<時間> 17:00～ラストオーダー21:30

<料金> 20,000円

<メニュー一例>

呼子のイカと唐津太閤ごぼろのリゾット 唐津海カラスミの香り

唐津産鮮魚のポワレ アイメック農法トマトと熟成ニンニクのサラダ仕立て

佐賀牛のポッシュ 吉田農園産大根おろし 和風ハーブと共に 野菜のグリルを添えて

<オリジナルの器製作>

杉谷窯異中庵(すぎたにがまいちゅうあん) 夏秋 隆一(なつあきりゅういち)

唐玄窯(とうげんがま) 島谷 啓介(しまや けいすけ)

岸岳窯三帰庵(きしたけがまさんきあん) 富永 祐司(とみなが ゆうじ)

陶泉房窯(とうせんぼうがま) 田籠 勇人(たごもり はやと)



日本酒 X 唐津3種小鉢セット2,500円

唐津焼展示会

「伝統工芸 唐津焼展」

<期間> 2019年2月28日(木)～3月3日(日)

<時間> 10:00～19:00

<場所> 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」内

個室「星」

<主催・お問合せ>唐津焼協同組合 TEL:0955-73-4888



スペシャルディナー

【協賛・協力】

唐津ブランド確立推進協議会

唐津焼協同組合

◆今回のフェアでは、佐賀県唐津市産の食材や加工品をメニューの一部で使用しています。◆都合により内容が変更になる場合がございます。

◆料金には、消費税・サービス料が含まれております。 ◆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 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)

TEL:03-5756-6000 FAX:03-5757-0706 E-mail: aki.hagiwara@tokyuhotels.co.jp

URL: <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/>



羽田 エクセルホテル東急