



報道関係者各位

【羽田エクセルホテル東急】
羽田空港にハチ公像も登場！「秋田大館フェア」開催
 2015年11月1日(日)～2016年1月11日(月・祝)

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11月1日(日)～2016年1月11日(月・祝)まで、カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」(2階)にて、主に秋田県大館市や八峰町の食材や加工品を使ったレストランフェア「秋田大館フェア」を開催いたします。

羽田空港から直行便で約70分、「大館能代空港」からのアクセスが便利な秋田県大館市。山に囲まれた盆地で、豊かな自然ときれいな水に恵まれた秋田県北部の中心都市です。今回、当ホテルにて、3つの「What'sおおだて市」をご紹介しますと共に、「きりたんぼ」「比内地鶏」、北限のなしと言われる「中山梨」などの大館の特産品、大館市の釈迦内(しゃかない)小学校の子供たちと地域の皆さんが育てたひまわりの種から作られた「ひまわり油」(*1)、海に面した山本郡八峰町(はっぽうちょう)の魚介類をはじめとした秋田県産品を使って、洋風や和風アレンジしたメニューを展開いたします。

「What'sおおだて市」その①:きりたんぼ本場の町

秋田名物の「きりたんぼ」は、大館が本場と言われています。古くから愛されてきた家庭の味「きりたんぼ」も料理長の石川の手にかかると洋風の前菜やスープに。その他にも石川の得意とする和の食材の洋風アレンジが様々なメニューで生かされています。

「What'sおおだて市」その②:曲げわっぱの産地

伝統工芸品「曲げわっぱ」の産地である大館市。天然秋田杉の柾目(まさめ)と木肌が特徴です。お弁当やお盆などに加え、最近では酒器やコーヒーカップなどの新しいデザインの物も作られています。今回、曲げわっぱのお猪口(ちょこ)で、大館の日本酒、雪中貯蔵(北鹿)をお楽しみいただけます。

「What'sおおだて市」その③:忠犬ハチ公のふるさと

大館地方で闘犬として誕生した日本犬で最初の天然記念物である秋田犬(あきたいぬ)の忠犬ハチ公は、大正11年、大館市で生まれました。その後、東大の教授 上野博士のもとに送られかわいがられていましたが、博士が急死。その事を知らないハチが何年もの間、渋谷駅の改札口で何年も待ち続けた姿に多くの人が心を打たれた実話です。渋谷の忠犬ハチ公像が有名ですが、生まれ故郷である大館でも、ハチ公が愛され続けています。市内では銅像や、モチーフにしたスポットも沢山あり、この度、大館市よりハチ公像のレプリカをお借りできる事となりました。高さ約2メートルの期間限定羽田空港のハチ公像と写真撮影をお楽しみください。



ハチ公像レプリカ

期間中、ディナータイムに「秋田大館フェア」のメニューをお召し上がりいただきました先着約500名のお客様に、曲げわっぱにも使用される秋田杉の間伐材割り箸と、毎年2月に行われる大館の冬の風物詩「アメッコ市」(*2)の飴をプレゼント！

更に、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名様にきりたんぼ鍋セット「本場大館 きりたんぼ玉手箱」(2人前)をプレゼントいたします。

是非今回のフェアを通して、秋田県大館市を知っていただくと共に、料理長の石川が現地視察で感じた、生産者の皆さんの美味しいものを作ろうという気持ちをフェアのお料理を通してお伝えできたらと思います。

(*1)ひまわり油の販売収益金を地域の子供達の教育活動費などに還元する「釈迦内サンフラワープロジェクト」として地域の活性化に寄与しています。

(*2)「アメッコ市」:大館市で400年以上続く小正月行事。この日にアメを食べると風邪をひかないと言い伝えられています。

<概要>

- 名称 「秋田大館フェア」
- 期間 2015年11月1日(日)～2016年1月11日(月・祝)
- 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:エクセレントディナー 6,000円
 【前菜】 フォアグラ西京味噌漬けのポワレ あきたこまちと大館産ねぎのブレゼ 大館産白神生ハムと中山梨と共に
 【スープ】 秋田名物きりたんぼ鍋 洋風スープ
 【魚料理】 貝焼き 秋田名物かやき風
 【肉料理】 大館産比内地鶏の白ワイン煮込み
 あきたこまちのチーズ焼き添え
 【デザート】 大館産りんご“秋田紅あかり”のミルフィーユ
 サラダ、パン又はライス、コーヒー付き

*4,800円、9,000円のコースもご用意しています。

大館産比内地鶏の白ワイン煮込み
あきたこまちのチーズ焼き添え

○和食コース:フライヤーズディナー 4,800円
【前菜】 釈迦内ひまわり油でマリネした大館産ねぎ
 山の芋ととんぶり・ハタハタずし など
【お造り】 お造り盛り合わせ
【鍋物】 大館産比内地鶏のきりたんぼ鍋
【串物】 大館産比内地鶏のつくねと玉子のたれ
【焼き物】 秋田県産和牛ロースステーキ
 大館産煌輝(きらめき)豚の塩もろみ
 ハタハタ干物・ミズダコ など
【お食事】 稲庭うどん・大根の醤油漬け
【甘味】 バター餅

*6,000円のコースもご用意しています。

○おすすめアラカルトメニュー 617円より
 ・とんぶりと茸のバジル風味 しらすのサラダ 926円
 ・みそたんぼ 926円
 ・比内地鶏の砂肝串とつくね 1,029円
 ・ハタハタ干物 1,234円
 ・釈迦内ひまわり油でマリネした大館産ねぎと中山梨と白神生ハム いぶりがっこと野菜の
 ビネグレット タルタルソースを添えて 1,645円
【月替わり11月】大館産中山そば 1,645円 比内地鶏の親子丼 1,851円
【月替わり12～1月】稲庭うどん 1,645円 比内地鶏の照り焼きフォアグラ丼 1,954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 1,950円

(月替わり11月)

牛フィレ肉のとんぶり入り赤ワインソース・白身魚の西京味噌焼きときりたんぼチーズ・

ミズダコとギバサのサラダ・稲庭うどんのお吸い物・秋田りんごのゼリー など

(月替わり12～1月)

大館産煌輝豚の生姜焼きどんぶり・大館産ねぎのマリネと野菜のグリル いぶりがっこタルタル添え

きりたんぼ鍋風汁・ご飯と大根醤油漬け・わらび餅 白神の塩黒みつ など

*その他にも週替わりメニューをご用意しています。

<ドリンク>

日本酒:大吟醸 雪中貯蔵(北鹿) グラス 926円

<ケーキ> 各617円

ヴェール・ルージュ:ピスタチオのビスキーと大館産フランボワーズのバタークリームを何層にも重ねたガトー
 キャラメル・ショコラ:白神の塩と大館産アカシアのハチミツを使用したムースキャラメル など

※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「秋田大館フェア」のメニューをお召し上がりいただきました先着約500名様のお客様に、
 曲げわっぱにも使用される秋田杉の間伐材割り箸と、毎年2月に行われる大館の冬の風物詩「アメッコ市」(*)の飴
 をプレゼント!

更に、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名様にきりたんぼ鍋セット
 「本場大館 きりたんぼ玉手箱」(2人前)をプレゼントいたします。

■協賛・協力

秋田県大館市



洋食コース:エクセレントディナー



和食コース:フライヤーズディナー



アラカルトメニュー:・釈迦内ひまわり油でマリネした
 大館産ねぎと中山梨と白神生ハム いぶりがっこと野
 菜の ビネグレット タルタルソースを添えて



ケーキ:キャラメル・ショコラ



曲げわっぱのお猪口



プレゼント:秋田杉の間伐材割り箸と飴



プレゼント「本場大館 きりたんぼ玉手箱」

*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