

～広島県産牛肉、豚肉、鶏肉、瀬戸内さかななど～

羽田エクセルホテル東急 で提供

【「おいしい！広島」共創企画】美味しさの宝庫「おいしい広島フェア」が開催

提供期間：2025年2月1日（土）～3月31日（月）

広島県では、広島ならではの多彩な食の魅力を、多様な主体と一緒に磨き、発信することで「広島は美味しさの宝庫である」というブランドイメージを創り、広島の地域経済をより活性化させる「おいしい！広島」プロジェクトを進めています。

この度、本プロジェクトの一環として、広島県産の牛肉や豚肉、鶏肉、瀬戸内さかな、農産物など、様々な県産食材を使用したメニューが令和7年2月1日（土）から東京都大田区にある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」にて提供されていますので、是非取材をお願いします。



画像はイメージです。

美味しさの宝庫「おいしい広島フェア」の概要

- 開催期間 令和7年2月1日（土）～令和7年3月31日（月）
- 開催店舗 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」
- 内容 広島県産食材等をふんだんに使用した期間限定のランチ及びディナー
- H P <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/restaurant/plan/125117/index.html>
- 使用されている広島県産商品 (*) チア！ひろしま登録商品

(1) 畜産物

- ・[元就](#)(*)
やわらかな舌触りに、上品な脂肪の香りがとけあい、まろやかな味わいです。
- ・[お米\(マイ\)・ポーク](#)(*)
肉質は柔らかく、あっさりしていて風味がよく、甘みのある豚肉です。
- ・[東広島こい地鶏](#)(*)
肉のうま味が濃く、くちどけのよい良質な脂肪酸と程よい噛み応えを備えています。

(2) 水産物

- ・[広島レモンサーモン](#)(*)
活き後、すぐに加工するため、歯ごたえ、弾力があります。
- ・[広島サーモン](#)(*)
弾力のある歯ごたえと強い旨味のある肉質が特徴です。
- ・[江田島すっぽん](#)(*)
餌や土壌にこだわり、臭みがなく、鶏肉のような味わいです。

(3) 農産物

- ・[瀬戸内ケール](#)(*)

味わいが濃く、苦みが抑えられ、生のサラダで食べやすいのが特徴です。

- ・[エビス農園国産オーガニックレモン](#)(*)

獲れたてフレッシュ、皮まで安心して召し上がって頂けるレモンです。

- ・[北広島農場のいちご](#)(*)

気温が県内でも低い地域のため、時間をかけてイチゴが実り、深い味わいがします。

- ・[鉄人の島で育ったスイートルビー](#)(*)

凝縮された果肉の平均糖度は8度以上、最高10度以上。

食感は果皮は歯切れよく、口に残りにくいのが特徴です。

- ・尾道市産ネーブル

(4) 加工品

- ・[乳いーずの物語。モッツアレラ](#)(*)

ミルクィで程よい弾力のあるチーズです。

- ・[TOMOÉ シャルドネ リザーブ](#)(*)

樽熟成による熟成香とトロピカル系の果実香が複雑に混ざり合い、飲みごたえのあるワインです。

- ・三次ワイナリーの赤ワイン

- ・庄原市産のリコッタチーズ

- ・キャビア

他



◆ 取材連絡先について

おいしい広島フェアに関すること：羽田エクセルホテル東急 販売促進 小泉・小島【電話：03-5756-6000】

おいしい！広島プロジェクトに関すること：広島県農林水産局販売・連携推進課 課長 諫山【電話：082-513-3588】

美味しさの宝庫「おいしい広島フェア」

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、2025年2月1日(土)~3月31日(月)の期間、カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」にて、「おいしい広島フェア」を開催いたします。ランチ・ディナーコースやアラカルトパスタなど、広島県産食材の魅力を楽しめる料理をご用意いたします。

詳しくはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/haneda-e/restaurant/plan/125117/index.html>



メインB:広島サマーモンのクリスティアン ブルギニオンソース レンズ豆添え

料理長・滝本が現地を訪問し、その土地の食材をふんだんに使用した料理を提供する恒例企画。今回は広島県に焦点をあて、生産量日本一の「レモン」や「広島サマーモン」などを使用した料理をご提供いたします。

ランチコースでは選べる3つのメインをご用意。中でもおすすめは、広島県産のレモン果汁を混ぜた飼料で育った「広島サマーモン」を使用したクリスティアン。サマーモンをマリネし、バターと絡めスプリングロールとして仕上げました。バターにニンニクとパセリを加えたブルギニオンソースとお召し上がりください。その他にも、有機肥料100%で育ち、味わいが濃く苦みが抑えられた「東広島産瀬戸内ケール」を使用したスープや、果肉たっぷり皮が薄く優しい酸味が特徴の「広島県産有機レモン」を使用したタルトシトロン(デザート)など、全てのメニューで広島の味を存分にお楽しみいただけます。

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、ご友人と広島の魅力あふれる「食」をこの機会に是非お楽しみください。

《フェア概要》

■期間 2025年2月1日(土)~3月31日(月)

■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〉広島レモンサマーモンのムース仕立て 三次ワイナリーの赤ワインフレーバー 野菜のグレッグ添え

〈スープ〉東広島産瀬戸内ケールとジャガイモのポタージュ クリームフェット添え

〈メイン〉※1つお選びください

A: 広島県産お米ポークの青柚子こしょう塩麹網焼き レモンコンフィソース

B: 広島サーモンのクリスティアン ブルギニョンソース レンズ豆添え

C: 広島血統和牛元就フィレ肉の網焼き 東広島野菜 三次ワイナリーの赤ワインソース ナスキャビア添え +2,500 円

〈デザート〉広島県産有機レモンのタルトシトロン ピスタチオのアイス添え

ブレット&オリーブオイル、オーガニックコーヒーまたは紅茶



メイン A: 広島県産お米ポークの青柚子こしょう
塩麹網焼き レモンコンフィソース



メイン C: 広島血統和牛元就フィレ肉の網焼き 東広島野菜
三次ワイナリーの赤ワインソース ナスキャビア添え
+2,500

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 7,500 円

〈前菜〉広島レモンサーモンのムース仕立て 三次ワイナリーの赤ワインフレーバー 野菜のグレッグ添え

〈スープ〉東広島産瀬戸内ケールとジャガイモのポターージュ クリームフェット添え

〈メイン〉東広島こい地鶏のガランティーヌ 東広島産野菜添え ナチュラルなジュ レモン風味

〈デザート〉広島県産有機レモンのタルトシトロン ピスタチオのアイス添え

ブレット&オリーブオイル、オーガニックコーヒーまたは紅茶



○フルコース 13,000 円~

〈前菜〉東広島こい地鶏のガランティーヌ 三次赤ワイン風味の卵と野菜のグレッグ 薔薇風味のマヨネーズ添え

〈スープ〉※1つお選びください

A: 東広島産瀬戸内ケールとジャガイモのポターージュ クリームフェット添え

B: 江田島すっぽんのロワイヤル 広島ベステルキャビア添え ナンチュアソース +1,500 円

〈魚料理〉瀬戸内の魚を使ったブイヤベース仕立て 尾道ネーブル風味 カワハギとアジアカ海老 ルイユ添え

〈メイン〉広島血統和牛元就フィレ肉の網焼き 東広島野菜 三次ワイナリーの赤ワインソース ナスキャビア添え

〈デザート〉広島県産の苺を使ったクレープシュゼット 有機レモンとネーブルのソルベ添え

ブレット&オリーブオイル、オーガニックコーヒーまたは紅茶



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] 北広島のイチゴと有機小松菜のジェノベーゼ 生ハム添え 冷製カッペリーニ 2,000 円／庄原産リコッタチーズと東広島こい地鶏のパスタ レモン風味 2,000 円／佐木島のフルティカトマトと庄原産モッツアレラのカプリ風パスタ 2,200 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 歳未満のお客様へのアルコールの提供は一切お断りいたします。

【協力】広島県

おいしい！広島プロジェクト

「ひろしまは美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上を目指し、広島ならではの多彩な食の魅力を磨き発信していくことで、広島の食文化の発展的継承につなげていく取組です。

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/oishii-hiroshima/>



羽田エクセルホテル東急 概要

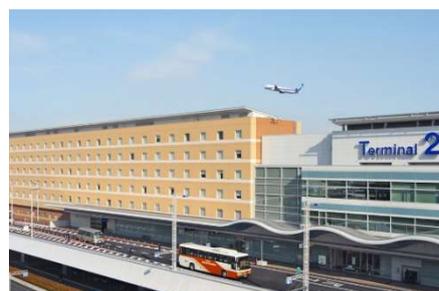
羽田空港第 2 ターミナルに直結した前後泊利用に大変便利なホテルです。

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/index.html>



【お客様からのお問い合わせ】

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)

【本件に関するお問い合わせ先】

羽田エクセルホテル東急 小泉・小島

TEL:03-5756-6000(代表)