

日本空港ビルディング株式会社
東京エアポートレストラン株式会社

羽田空港国内線 第1旅客ターミナル2階
庭園の見えるカジュアルレストラン「ル・シエール」
リニューアル



日本空港ビルディング株式会社のグループ会社である東京エアポートレストラン株式会社（本社：東京都大田区羽田空港 3-3-2、代表取締役社長：藤井 章）運営の、羽田空港第1旅客ターミナルマーケットプレイス2階「ル・シエール」は、3月30日にリニューアルし、屋内庭園を眺めながらお食事をお楽しみいただけるレストランとして生まれ変わります。

店内中央の壁面を撤去し、解放感溢れる大きな窓からは英国[※]チェルシーフラワーショーにて3年連続ゴールドメダルを獲得したランドスケープアーティスト石原和幸氏プロデュースの屋内庭園「花の楽園」をご覧ください。またメニューも一新し、手作りの粗挽きハンバーグ、コシの強いもちもち生パスタ、北海道の濃厚牛乳たっぷりのソフトクリームを使ったデザートなどをお楽しみいただけます。

自然光が差し込み緑に囲まれた上質な空間をお楽しみいただきながら、お客さまに素材にこだわったメニューとやすらぎの時間をお届けいたします。

◆本件に関するお問い合わせ◆

東京エアポートレストラン株式会社 業務部 営業推進課 下村 玲子（しもむら れいこ）
TEL：03-5757-8829 E-MAIL：r-shimomura@airport-restaurant.co.jp

※ 英国王立園芸協会が主催し、毎年5月にチェルシー（ロンドン市内）で開催される伝統行事。1913年以來続く、世界最古にして最も権威のあるガーデニング&フラワーショー。

【庭園の見えるカジュアルレストラン「ル・シエール」】

□営業時間：06：00～19：00（ラストオーダー 18：30）

□業 態：洋食・喫茶

□面 積：516㎡

□おすすめメニュー



ビッグハンバーグステーキ（220g）
（1,300円）



ハンバーグ&ビーフシチューの
土鍋仕立て（1,300円）



土鍋ミートスパゲティ
（1,100円）

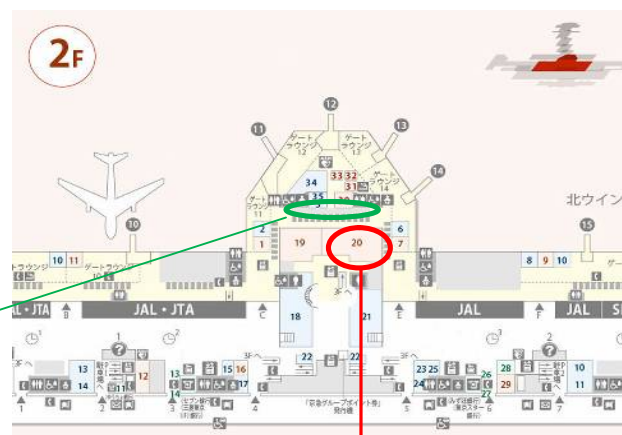


紅茶のシフォンケーキ
オレンジソース（650円）



ベリーサンデー（480円）

□位置図



「ル・シエール」

【店舗から見える庭園の概要】

□名 称 花の楽園一緑の詩をきかせたくて

□面 積 150㎡

□植栽について

本 数： 約75種類・約800～900本

主な種類： シルクジャスミン、ベンジャミン、ガジュマル、タイワンモミジ、
フランスゴム、スパティフィラム、アンスリウムなど



《花の楽園一緑の詩をきかせたくて》