

【開業 23 周年記念】「シェフによる技の饗宴」開催

名誉総料理長 鎌田昭男をはじめ、様々なジャンルのシェフが監修するスペシャルメニューがラインナップ！

2023年5月9日

東京ドームホテル（所在地：東京都文京区後楽 1-3-61、代表取締役社長 総支配人：棟方史幸）は、おかげさまで開業 23 周年を迎えます。これを記念して、2023 年 6 月 1 日（木）よりスーパーダイニング「リラッサ」において美食の数々が織りなす開業 23 周年記念「シェフによる技の饗宴」を開催いたします。

関連情報 URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/rilassa-chefsgourmet/>



東京ドームホテル開業 23 周年を記念して、スーパーダイニング「リラッサ」では、名誉総料理長 鎌田昭男をはじめ各レストラン・バンケットのシェフが監修したスペシャルメニューが一堂に集う「シェフによる技の饗宴」を開催いたします。洋食・中華・和食シェフ渾身の自信作が勢揃い。バラエティ豊かなラインナップをbuffetスタイルで心ゆくまでお楽しみいただけます。

【名誉総料理長をはじめとしたシェフたちの技の饗宴をラインナップ】

名誉総料理長 鎌田昭男 監修 プライスアップメニュー「アワビのムニエル ホワイトビーンズのフリカッセ」（buffet料金にプラス¥1,200）（ディナー限定）

まろやかな風味のガーリックバターがアワビに絡み、素材そのものの旨味が存分に楽しめる味わい深い逸品。ホワイトビーンズ、パンチェッタ、野菜などの煮込みに、磯の香り漂う岩海苔を添えて仕上げました。名誉総料理長 鎌田が手掛ける渾身のメニューです。



料飲調理部長 半沢純一 監修 プライスアップメニュー「蛤の殻焼き 生ハム・マッシュルームバター」(ブッフェ料金にプラス¥1,000) (ランチ限定)



やわらかくふっくらとした身と強い旨味のある蛤に、生ハム、マッシュルームのバターを合わせて、白ワイン、ハーブ、レモンで味をまとめました。スパークリングワインと合わせるとより美味しくお召し上がりいただけます。

様々なジャンルのシェフたちが手掛ける美食を一堂に！

■スーパーダイニング「リラッサ」和洋食統括シェフ 新井衛 監修

「フォカッチャのピッツァ マルゲリータ風 コーンとバジルのフォンデュ」

マルゲリータの定義はモッツアレラチーズ・トマトソース・バジルを使用したナポリ代表のピッツァですが、今回はフォカッチャで表現。具材はポテトピューレ・トマトソース・モッツアレラチーズでシンプルに焼き上げ、仕上げに夏が旬のとうもろこしを主体にガーリックバター・ジェノベーゼ・パルメザンチーズのソースをかけてご提供いたします。お子様から大人まで皆様でお楽しみいただけます。



■スーパーダイニング「リラッサ」中華シェフ 森潤一 監修 「牛肉団子の花椒香る黒酢炒め」



本フェアでは、定番の豚肉団子ではなく、「牛」肉団子をメインにいたしました。黒酢は熟成した深みのある味と香り「中国三大名酢」のひとつといわれる中国江蘇省鎮江市の「鎮江香醋」を使用。四川花椒のさわやかな香りと辛味が特徴の逸品です。

■スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」シェフ 柏井辰方 監修

「しらすと2色アスパラガスのハーブ白ワインソース」

しらすと2色のアスパラガスにアンチョビ、ニンニク、魚介の旨味を凝縮させたハーブ白ワインベースのソースを合わせました。レモンの香りを添え、初夏にぴったりの爽やかなパスタに仕上げました。



■ダイニング「ドゥ ミル」シェフ 高橋克友 監修

「アクラ ド ポワソンプラン ソースバスケーズ」



フランスでも特に南フランスでポピュラーなクレオール由来の逸品。魚のすり身をビールや卵、小麦粉と共に練り上げ、ニンニクとハーブで香りづけしたものを油で揚げたフリットです。フランス南西部バスク地方のパプリカ入りトマトソースでお召し上がりください。

■中国料理「後樂園飯店」料理長 稲飯龍典 監修「豚肩ロースのクミン炒め」

本来中国料理の中ではラム肉を使用する料理ですが、本フェアでは豚肉をメインに、フライドポテトとパクチーを副材として合わせ、クミンのエスニックな香り漂う逸品に仕上げました。ビールなどお酒のおつまみにもおすすめです。



■宴会ホットシェフ 齋藤英朗 監修「メキシコ風スロークック・ポーク」



メキシコのユカタン半島に伝わる料理をアレンジしたもの。オレンジ果汁・レモン果汁やクミン・オレガノ等の香辛料、赤パプリカ・オリーブオイルで作ったソースに豚肉を漬け込み低温でじっくり調理いたしました。赤玉葱とライムのサルサをアクセントにトルティーヤと一緒に召し上がりください。

■宴会コールドシェフ 若田部直人 監修

「ズワイガニを乗せた赤パプリカムース トマトのクーリと共に」

赤パプリカのムースはフランス料理の冷前菜の王道ともいえる料理です。初夏から暑い夏の最初一品には最高です。ほんのりエビス（香辛料）が香る、ひんやり、ふんわり、口の中でトロリと溶けるなめらかなムースになっております。ズワイガニとトマトクーリの酸味とフレッシュ感のバランスが絶品です。



■宴会中華シェフ 山藤聡 監修「白麻婆豆腐」



従来の麻婆豆腐は豆板醤、ニンニク、醤油等で煮込むものですが、こちらはスープ、白湯（パイタン）、老酒、花椒などを塩味で煮込んでおります。芽菜（ヤーツァイ、青菜の漬物）、カシューナッツ、青ネギをかけました。塩味の麻婆豆腐の程よい辛味と旨味、食感をお楽しみいただけます。

■スタジアム料理長 新井健 監修
「湯葉とろソーメン金山寺山葵添え」

軽い食感の湯葉と、とろろを合わせた、のど越しの良いソーメンです。金山寺山葵でコクと旨味を添えました。



■シェフ ドパティシエ 田島智 監修「キャラメルとパッションのロールケーキ」



フワフワのスポンジ生地にほろ苦いキャラメルクリームを塗り、中央に酸味のあるパッションムースを入れて巻いたロールケーキです。

その他にもリラッサのシェフが手がける魅力いっぱいのメニューが勢揃い！



リラッサ寿司（ディナー限定）



リラッサ mini 丼（ランチ限定）



ローストビーフ



チキンフリカッセ ポルチーニの香り

- ・牛バラ肉ハニーマスタード煮（ディナー限定）
- ・カダイフで包んだ白身魚のフリット
- ・坊ちゃんかぼちゃのグラタンとイペリコチョコリソー
- ・薄切り豚肩ロースの白湯しゃぶしゃぶ（ランチ限定）
- ・リラッサ苺ショートケーキ（ディナー限定）
- ・リラッサシュークリーム ほか
- ・とうもろこしのパンナコッタ（ディナー限定）
- ・海老と野菜のスパイスライスペーパー包み揚げ
- ・ベイクトチーズプティタルト（ランチ限定）

開業 23 周年記念「シェフによる技の饗宴」開催概要

URL： <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/rilassa-chefsgourmet/>

期 間：2023 年 6 月 1 日（木）～8 月 20 日（日）

場 所：3F スーパーダイニング「リラッサ」

時 間：ランチbuffet 【90 分制】 11:30～15:00(ラストイン 14:30)

 ディナーbuffet 【120 分制】 17:00～21:30(ラストイン 21:00)

料 金：

ランチ お一人様 ¥4,750 / お子様(4 歳～小学生) ¥1,850

ディナー お一人様 ¥6,300 / お子様(4 歳～小学生) ¥2,100

※ソフトドリンクバー付き

※表示料金はサービス料・消費税込み

ご予約・お問い合わせ：レストラン予約 TEL.03-5805-2237（受付時間 10:00～19:00）

※都合により、メニューは変更となる場合がございます。

東京ドームホテルについて

東京ドームホテルは、都心最大級のエンターテインメントエリア「東京ドームシティ」に 2000 年 6 月 1 日に開業しました。JR 山手線内の中心、歴史的遺産に囲まれた文京区に位置し、丸の内・大手町エリアから車、電車で約 10 分と



いう地の利を生かし、ビジネス、レジャー、観光に最適のロケーションです。東京ドームシティが包含すべき 3 つの要素、「観る」「遊ぶ」「寛ぐ」の「寛ぐ」を担い、また、単にリラクゼーションを提供するだけのホテルではなく、「楽しさ」や「遊び心」を盛り込んだ、エンターテインメント性あふれるホテルの姿を目指します。

地下 3 階、地上 43 階の高層ビルは、高さ 155m、延床面積 105,856.6 m²で、客室 1,006 室、レストラン&ラウンジ 9 店、(ホテル外直営店 1 店含む) 大中小宴会場 15 室のほか、チャペル・神殿などの婚礼施設、屋外プールなどを備えています。

※本リリースの画像はすべてイメージです。※都合により営業内容が変更になる場合がございます。

本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

東京ドームホテル

総支配人室 営業企画課

渡辺/定平

〒112-8562 東京都文京区後楽 1-3-61

TEL.03-5805-2151 FAX.03-5805-2153

URL <https://www.tokyodome-hotels.co.jp>

報道関係資料 <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/company/press>

共同ピーアール

PR アカウント第 2 本部 第 4 局 14 部

山本

〒104-0045 東京都中央区築地 1-13-1

銀座松竹スクエア 10 階

TEL.080-5517-2140（直通） FAX.03-6260-6654