

世代を繋ぐ懐かしい美食が集う！「昭和レトログルメフェア」

慣れ親しんだ変わらぬ美味しさをbuffestailで！

2023年7月25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、2023年8月21日（月）よりスーパーダイニング「リラッサ」において「昭和レトログルメフェア」を開催いたします。

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



幅広い世代で盛り上がりを見せている「昭和レトロブーム」。スーパーダイニング「リラッサ」では昔ながらの“洋食屋さん”を思わせる、王道のハンバーグやナポリタン、オムライスなどの定番メニューから、当時のメニューを現代風にアレンジした「赤魚とアサリのナージュ風」や「チキンもも肉のディアブル」（ランチ限定）、「チキンもも肉のバスケット」（ディナー限定）まで、バラエティ豊かなラインナップ。ホテルシェフが手掛ける昭和グルメの数々を心ゆくまでbuffestailでお召し上がりいただけます。

昭和世代には懐かしくノスタルジックな魅力、平成・令和世代には新鮮さや憧れがあり、今もなおSNS映えすると話題になっている「昭和レトロ」の世界をリラッサでお楽しみください。

「昭和レトログルメフェア」イチ押しメニュー

- (1) 骨付きジャンボンハムのロースト
赤玉ポートワインとパインソース
(ランチ・ディナー共通)

食べ応えのある骨付き豚もも肉を、豪快に焼き上げました。甘みのあるソースが相性抜群。



(2) リラッサ寿司 (ディナー限定)



人気のお寿司は、漬け鮪・カンパチ・海老などをご用意いたします。

(3) 豚スペアリブの豆豉蒸し (ディナー限定)

適度な脂身と赤身のバランスがとれた豚のスペアリブを使用し、コクと旨味をあわせ持つ豆豉をアクセントにした逸品です。



(4) 北海道日原農園 赤肉メロン 生ハム添え (ディナー限定)



濃厚な果汁で高い糖度がありながら後味はさっぱりとした赤肉メロンに、程よい塩味のある生ハムを合わせてご提供いたします。

(5) チキンライス ス克蘭ブルエッグ添え
(ランチ・ディナー共通)

チキンライスに、とろとろのス克蘭ブルエッグが絡んでまろやかな味わいが食欲をそそる逸品に仕上げました。※平日限定でふわふわとろとろな「オムレツ」をのせてご提供することも可能です。



(6) 海老フライ タルタルソース (ランチ・ディナー共通)



サクサクの食感がたまらない人気の海老フライを丸ごと一尾でご提供。お好みでタルタルソースとともにお召し上がりいただけます。

(7) 牛タンシチュー (ランチ限定)

とても濃厚で深みのある味わいの牛タンシチュー。パンにもご飯にも合う美味しさは世代を超えて愛される逸品に。



ディナー限定でご提供！ お一人様につき【一皿限定】で選べる一品

(1) 北京ダック (ディナー限定・選べる一品)

(2) シャリアビン風 牛ステーキ (ディナー限定・選べる一品)



本フェアでは【お子様ランチ】もオススメ！

赤ウインナーやフライドポテトなど、本フェアではお子様に大人気のメニューもご用意しております。専用のお皿にbuffetのお料理を盛り付けて、お好みの【お子様ランチ】をお楽しみいただけます。

※お皿・盛り付けはイメージです。



昭和クラシックデザートコーナー

ホイップクリームを絞りチェリーを乗せた「プリン・ア・ラ・モード」や「ミニチョコバナナパフェ」、「コーヒーゼリー」など純喫茶をイメージしたクラシカルなデザートが勢揃いいたします。



- ◇北海道日原農園 赤肉メロン (ディナー限定)
- ◇リラッサシュークリーム (ディナー限定)
- ◇苺のコレネ風 (ディナー限定)
- ◇昭和のモンブラン風 (ランチ限定)
- ◇プリン・ア・ラ・モード
- ◇ミニチョコバナナパフェ
- ◇コーヒーゼリー ほか

フェアを盛り上げる種類豊富なラインナップ

- ◇ローストビーフ
- ◇煮込みハンバーグ デミグラスソース
- ◇スパゲッティ ナポリタン
- ◇昭和の麻婆豆腐
- ◇赤魚とアサリのナーージュ風
- ◇イベリコ豚のポークジンジャー (ディナー限定)
- ◇ヴィシソワーズ コンソメジュレ添え (ディナー限定)
- ◇チキンもも肉のバスケーズ (ディナー限定)
- ◇チキンもも肉のディアブル (ランチ限定)
- ◇リラッサ mini 丼 (ランチ限定)
- ◇豚肩スペアリブ ポリネシアン風 (ランチ限定) ほか

「昭和レトログルメフェア」開催概要

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

期間 : 2023年8月21日(月)～10月31日(火)

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

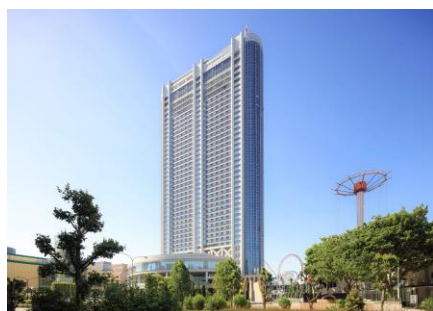
※ソフトドリンクバー付き ※表示料金はサービス料・消費税込み

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㎡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