

報道関係各位

北のグルメが大集結！「北海道フェア 2023」

広大な大地で育まれた食材が集う美食の祭典

2023年9月28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11月1日（水）よりスーパーダイニング「リラッサ」において「北海道フェア 2023」を開催いたします。

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



食材の宝庫“北海道”から届く海産物、農産物など北海道グルメを思う存分楽しめる毎年人気の美食の祭典。スーパーダイニング「リラッサ」では、北海道庁後援のもと、北の海と大地に育まれた食材の数々をbuffetスタイルでご用意。シェフのアイデアで味わいはもちろん、見た目、香りも楽しめるお料理にしてご提供いたします。北海道の地を訪れたかのような魅力あふれるメニューの数々をご堪能いただけます。

「北海道フェア 2023」イチ押しメニュー

- 北海道産花咲蟹・帆立稚貝のブイヤベース
(ディナー限定)

北海道産の花咲蟹をはじめ、帆立稚貝やムール貝を豪快に加えたブイヤベース。海鮮の旨味が凝縮した味わい深い逸品に。



● 鮭ぶし“華ふぶき”北海道産いくらとサーモンのミニ親子丼 (ディナー限定)



香り豊かな風味、鮭本来の旨みを存分に味わうことができる鮭ぶし“華ふぶき”を、北海道産のいくらとサーモンの親子丼に添えて。

● 北海道産帆立貝・焼きコーンのリゾット パルミジャーノの器で (ディナー限定)

北海道産の帆立貝・焼きコーンそれぞれの甘さと、チーズのほど良い塩加減がバランスよく調和したリゾット。香り高く、しっかりした熟成の旨みが特徴のパルミジャーノ・レッチャーノを器にすることで、リゾットをさらにコクのある美味しさに。



● 北海道産豚ロースの酢豚 (ランチ限定)



ジューシーかつ甘味のある北海道産の豚ロースを彩り豊かな野菜と共に、ほど良い甘酸っぱさが食欲をそそる酢豚に仕上げました。

● 北海道産栗カボチャの冷製スープ

見た目にも色鮮やかで極上の旨みと甘味が特徴の栗カボチャを冷たいスープに。素材そのままの味わいをお楽しみいただけます。



● 北海道産秋鮭のちゃんちゃん焼き 昆布味噌バター風味



北海道の郷土料理。旬の秋鮭と野菜を豪快に盛り付けました。味噌バターソースと塩昆布がさらに秋鮭の旨味を引き出した相性抜群の逸品です。

選べるお一人様一皿限定メニュー

お一人様につき一皿限定で、どちらか一品をお選びいただけます。

※お子様料金は対象外となります。

- (1) 北海道産紅ズワイ蟹 (ランチ 1肩 / ディナー 2肩)
- (2) 牛肉と帆立のミニしぐれ煮丼



北海道産紅ズワイ蟹



牛肉と帆立のミニしぐれ煮丼

プライスアップメニュー

- (1) タラバ蟹肩肉の炭火焼き(ディナー限定) / ブッフェ料金にプラス ¥4,000
- (2) 北海道産いくらと雲丹飯 / ブッフェ料金にプラス ¥2,000



タラバ蟹肩肉の炭火焼き(ディナー限定)



北海道産いくらと雲丹飯

北海道デザートコーナー

- ホワイトチョコのスコップケーキ
ハスカップソース (ディナー限定)
- 北海道産カボチャのプリン
- アーモンドミルクのパンナコッタ
北海道産メロンスープ仕立て
- 紅茶のスコーン
北海道産ホイップバターと蜂蜜
(ランチ限定)

ほか



フェアを盛り上げる種類豊富なメニューをラインナップ

- 北海道産ポークのパテドカンパーニュ ビーツラペ添え（ディナー限定）
- 北海道産花咲蟹入り玉子炒めのチリソース（ディナー限定）
- 北海道中札内産枝豆のトルティージャ 桜海老風味のパルミジャーノ（ランチ限定）
- 北海道産黒毛和牛メンチカツ（ランチ限定）
- リラッサ寿司（ディナー限定） / リラッサ mini 丼（ランチ限定）
- チキンと野菜のトマトスープカレー ●札幌風味噌ラーメン
- スパゲッティーニ 北海道産シジミと魚介のペスカトーレ ほか

「北海道フェア 2023」開催概要

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

期間 : 2023年11月1日(水) ~ 2024年1月14日(日)

場所 : 3F スーパーダイニング「リラッサ」

時間 : ランチブッフェ 【90分制】 11:30~15:00(ラストイン 14:30)

ディナーブッフェ 【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。

北海道知事 鈴木 直道氏からのメッセージ

北海道フェア 2023 では、北海道の豊かな大地と海に育まれた良質な食材が、シェフの皆様の優れた技術とアイデアによって一層輝きを増し、和食や洋食、中華、スイーツなど多彩なメニューへと姿を変えて、多くの皆様に味わっていただけることをとても嬉しく思います。北の大地が誇る食の恵みを、どうぞ心ゆくまでご堪能ください。

また、北海道では、ホタテをはじめとした道産水産物を食べて応援する取組を行っています。今回のフェアをきっかけに本道の食への関心を高めていただければ幸いです。

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、観光に最適なロケーションです。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

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

銀座松竹スクエア 10階