

報道関係各位

日本の“美味”を食べつくす「全国ご当地グルメフェア」

北海道から九州・沖縄まで！名物食材や郷土料理が勢揃い

2023年12月27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、2024年1月15日（月）よりスーパーダイニング「リラッサ」において「全国ご当地グルメフェア」を開催いたします。

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



日本の食の豊かさ、そして美味しさを堪能できる本フェアでは、全国から集結した魅力あふれるご当地グルメをラインナップ。北は北海道から南は九州・沖縄まで、全国各地のグルメを、食材の美味しさを活かしながらブッフェメニューにしてご用意いたします。東京にいながら、全国の地を訪れたかのような、シェフのアイデアが光る心躍るお料理の数々をご堪能いただけます。

「全国ご当地グルメフェア」イチ押しメニュー

●北海道産本タラバ蟹の鉄砲汁（ディナー限定）

北海道産の本タラバ蟹をはじめ、野菜をふんだんに煮込んだ寒い季節にぴったりの鉄砲汁。味噌の風味と蟹、野菜の旨味と甘さが、さらにコク深い逸品。



1/4

●リラッサ寿司（ディナー限定）



鹿児島県産ぶえん鰹や長崎県産真鰯を使って、素材の美味しさを活かした人気のお寿司に。

●鮫鯨の瀬戸内レモン炒め（ディナー限定）

淡白な身でさっぱりした味わいの鮫鯨を揚げて、程よく酸味の効いた瀬戸内レモンに絡めて炒めた逸品。ふわっとした鮫鯨の食感が食べやすい仕上がりに。



●十和田バラ焼き



青森県十和田市でソウルフードとして根強く愛されている“十和田バラ焼き”。牛のバラ肉と大量の玉ねぎを材料に青森県産りんごと十和田産にんにくを使用したしょうゆベースの甘辛いタレでしっかりと炒めた料理。

●山口県 チキンチキンごぼう

山口県のソウルフードともいわれる“チキンチキンごぼう”。一口サイズの鶏の唐揚げと素揚げしたごぼうを甘辛いタレで絡めた、お子様にも人気のメニュー。



●皿うどん



長崎県の郷土料理として知られる“皿うどん”。パリパリ食感の麺に、野菜や海鮮の旨味がたっぷりの餡をかけた一品。

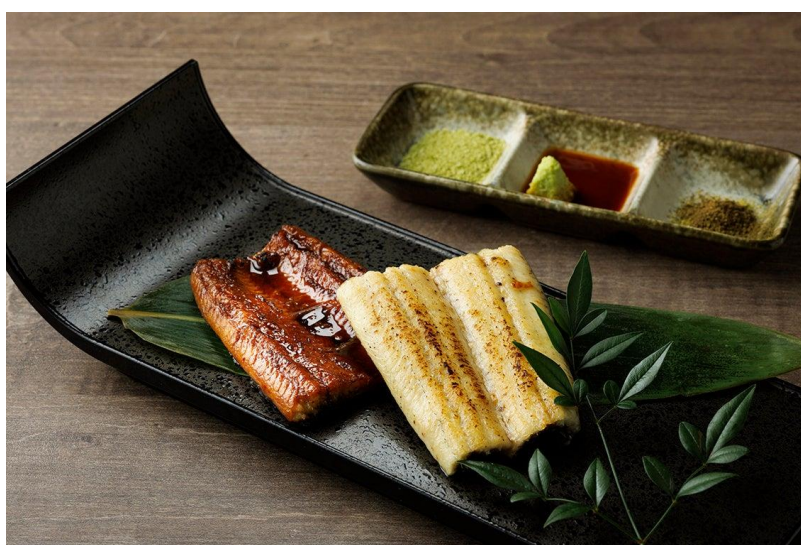
●沖縄県産紫いものタルト

風味豊かな優しい甘さの紫いものをサクサクのタルトにして仕上げました。



プライスアップメニュー

●高知県産四万十鰻の蒲焼き・白焼き食べ比べ / ブッフェ料金にプラス¥5,000



高知県が誇る日本最後の清流「四万十川」が産地のブランド鰻。たれの旨味の中に鰻の素材の美味しさを味わう「蒲焼き」と、鰻本来の味を楽しむことのできる「白焼き」の2種に、山椒や抹茶塩、わさび醤油をお好みで。

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

- 牛タンの赤ワイン煮込み 金時人参のピューレ (ディナー限定)
- 聖護院蕪とサーモンのカルパッチョ ゆかり風味 (ディナー限定)
- 牛スネ肉と聖護院大根の煮込み (ディナー限定)
- ミニ鰻丼 高知県産仁淀川山椒風味 (ランチ限定)
- 気仙沼産カツオのミニバーガー オーロラソース (ランチ限定)
- 北海道産ほっけと烏賊しんじょうのみぞれ煮 (ランチ限定)
- 九十九里浜産ハマグリとほうれん草を練り込んだペンネアラビアータ
- ローストビーフ [金山寺味噌 / 和風ソース]
- 黒豚のポロネーゼと鹿児島県名物さつま揚げのピッツァ風
- 苺のパフェ とちおとめのピューレ (ランチ限定)
- 徳島県産木頭柚子のパンナコッタ
- 紅茶ロールケーキ 三重県産伊勢の和紅茶クリーム ほか

「全国ご当地グルメフェア」開催概要

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

期間 : 2024年1月15日(月)～3月31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・消費税込みの料金です。

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