

シェフが選び抜いた世界各国の美味が勢揃い 「ワールドグルメフェア」

洋食・中華・和食に加えて、韓国料理、エスニック料理も登場！

2024年2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4月1日（月）よりスーパーダイニング「リラッサ」において「ワールドグルメフェア」を開催いたします。

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



「リラッサ」シェフが選び抜いた世界各国のお料理が勢揃いする「ワールドグルメフェア」。海老、蟹、ムール貝などのシーフードや野菜を豪快に盛り付けた「ケイジャンシーフード」をはじめ、生地も含めて植物由来の食材を揃えた「ヴィーガンタコス」、お客様の目の前で仕上げてご提供する「トムヤムクン ライスヌードル」などのエスニック料理、アヒージョやアクアパッツァなどのヨーロッパを中心としたメニューなどをbuffetスタイルでお楽しみいただけます。定番人気の丼を揃えた和食グルメも登場。アジア、ヨーロッパを中心に世界を旅するようなグルメツアーを「リラッサ」で存分にご堪能ください。

「ワールドグルメフェア」イチ押しメニュー

(1) 【アメリカ】ケイジャンシーフード

海老や蟹、ムール貝、烏賊などのシーフードと野菜をたっぷりのスパイスで味付けたボリューム満点のアメリカ料理。豪快でスパイシーな味わいがシーフードの美味しさをより引き立て、食欲をそそります。



(2) 【メキシコ】 ヴィーガンタコス



メキシコを代表する国民食といわれる「タコス」。生地も含めて植物由来の食材を揃えた「ヴィーガンタコス」は、お客様のお好みにカスタマイズしてお楽しみいただけます。

(3) 【ペルー】 帆立貝とザクロのセビーチェ
(ディナー限定)

ペルーを代表する「セビーチェ」。帆立貝とザクロ、さつまいも、パクチーと調味料を合わせ、マリネした見た目にも美しい料理。瑞々しく光り、彩りを添えるザクロは香りの強い食材との相性も抜群です。



(4) 【タイ】 トムヤムクン ライスヌードル (ディナー限定)



世界三大スープの1つとされているタイ料理の「トムヤムクン」。海老を含む魚介類の旨みが溶け込んだスープに、滑らかな食感のライスヌードルを合わせました。お客様の目の前で仕上げ、出来立てをご提供いたします。

(5) 【トルコ】 トルコ風ハンバーグ キョフテ
ヨーグルトソース (ディナー限定)

トルコ料理の肉団子「キョフテ」。エスニックな香り漂うクミンなど数種類のスパイスを加えたスパイシーなハンバーグに、酸味の効いたヨーグルトソースを合わせることでより一層美味しさが引き立ちます。



(6) 【イタリア】 太刀魚と春キャベツのアクアパッツァ (ディナー限定)



美しい地中海に囲まれたイタリアを代表する料理「アクアパッツァ」。太刀魚をオリーブオイルでソテーし、旬の春キャベツをはじめ、トマト、ズッキーニなどの野菜と共に煮込んだ素材が活きた逸品。

(7) 【スペイン】 アンチョビポテトとタコのアヒージョ

オリーブオイルとニンニクで煮込む香り高いスペイン料理「アヒージョ」。本フェアでは、低温でオイルコンフィしたタコの食感と旨味を活かし、程よい塩味とコクのあるアンチョビポテトに合わせてご提供いたします。



【オプション】 リラッサのソムリエが厳選！世界の料理を彩る“世界のワイン”をご用意

本フェアでは世界各国の料理に合う、各種ワインをリラッサのソムリエが厳選しオプションでご提供いたします。イタリア産、フランス産をはじめ、世界各国 10 種類程度の魅力的なワインが勢揃い。フリーフローにてbuffet料金にプラス¥3,300 でご利用いただけます。



ワインイメージ

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



「ワールドグルメフェア」イメージ

- ◇ 【スイス】 ベーコンと温野菜 チーズフォンデュソース
- ◇ 【インド】 タンドリーチキン ひよこ豆と人参のアチャール
- ◇ 【マレーシア】 ミーゴレン
- ◇ 【インドネシア】 サテ・アヤム
- ◇ 【タイ】 ガバオライス
- ◇ 【日本】 桜そば
- ◇ 【ベトナム】 バナナとココナッツミルクのチェー
- ◇ 【シンガポール】 ココナッツブラウン (ディナー限定)
- ◇ 【韓国】 スンドゥブチゲ (ディナー限定)
- ◇ 【モロッコ】 モロッコサラダ (ディナー限定)
- ◇ 【日本】 リラッサ海鮮 mini 丼・【ハワイ】 トラウトサーモンのポキ (ディナー限定)



ミーゴレン

- ◇【スペイン】ハモン・セラーノクロケット（ディナー限定）
- ◇【フランス】牛タンのアッシ・パルマンティエ風
（ディナー限定）
- ◇【フランス】カヌレ（ディナー限定）
- ◇【中国】海老と大根餅の玉子炒め（ランチ限定）
- ◇【フランス】豚肉と白インゲン豆のカヌレ風（ランチ限定）
- ◇【イタリア】ショートパスタ
桜海老と春キャベツのペペロンチーノ（ランチ限定）
- ◇【イギリス】フィッシュ・アンド・チップス（ランチ限定）
- ◇【日本】リラッサ mini 丼（ランチ限定）
- ◇【中国】白身魚の唐揚げ レモングラス風味の油淋ソース（ランチ限定）
- ◇【イタリア】マンゴーティラミス（ランチ限定） ほか



ココナッツブラウン（ディナー限定）

「ワールドグルメフェア」開催概要

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

期間：2024年4月1日（月）～5月31日（金）

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¥4,950 / お子様(4歳～小学生)¥2,050

ディナー お一人様¥6,500 / お子様(4歳～小学生)¥2,300

※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

〒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