

## 東京ドームホテル開業 10 周年記念 「北海道フェア 2010」第 2 弾・第 3 弾開催

第 2 弾(10 月 15 日～11 月 25 日)・第 3 弾(11 月 26 日～12 月 17 日)

2010 年 10 月 14 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:山住昭宏)は、レストラン&ラウンジ、ケーキショップ 8 店にて(館外のホテル直営店を含む)、今年で 8 回目の大人気レストラン企画「北海道フェア 2010」第 2 弾を 2010 年 10 月 15 日(金)～11 月 25 日(木)に、第 3 弾を 11 月 26 日(金)～12 月 17 日(金)に開催いたします。※期間は一部店舗により異なります。

特におすすめは、ブッフェレストラン**スーパーダイニング「リラッサ」**です。シェフが北海道を巡って見つけた厳選食材使用のメニューや、地元の方々から伝授していただいた知る人ぞ知るご当地グルメ、北海道の食材にホテルならではのアレンジを加えたメニューなどを洋食・中華・和食メニューで楽しめるブッフェです。※本フェアは、北海道の食材の入荷に関して東京ドームグループ 札幌後楽園ホテルの協力を得て実現いたしました。

### スーパーダイニング「リラッサ」

(第 2 弾 10 月 15 日～11 月 25 日、第 3 弾 11 月 26 日～12 月 17 日)

第 2 弾の目玉メニューは、ディナー限定**オホーツク産毛がに**に食べ放題です。第 3 弾までご提供するメニューの**ズワイ蟹**、**タラバ蟹**も合わせ、3 種類の蟹が勢揃いします。また、ランチ限定**十勝 彩美牛のしゃぶしゃぶ**や、ディナー限定**十勝 彩美牛とフランス産フォアグラのパイ包み焼き**など、豪華メニューを堪能いただけます。

加えて、ご当地グルメの**釧路発“炉端焼き”**やディナー限定**十勝 名物ホルモンとジンギスカンの“ホルジン鍋”**、**興部 富田ファームのチーズで作るとろとろ“半熟スイーツ”スフレ・フロマージュ**など、第 1 弾でご好評いただいたメニューも引き続きご用意しています。



オホーツク産毛がに(イメージ)



超特大ボタン海老と十勝 彩美牛のにぎり寿司(イメージ)

第 3 弾では、ディナー限定で**超特大ボタン海老と十勝 彩美牛のにぎり寿司**(大人お一人様 1 皿[各 1 貫]限定)が登場します。超特大のボタン海老を使用したこのメニューも、今年初めてご提供するものです。

また、ランチ限定**牛肉の赤ワイン煮込み**、お客様の目の前で焼き上げるディナー限定の**十勝 彩美牛とチーズ・トマトのハンバーグ**など、豊富なメニューを約 60 類ご提供いたします。

1 度では全てのメニューを食べ尽くせないほど内容豊富な本フェア。ご家族やお友達同士で何度もお楽しみいただけます。

### 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 秋山

〒112-8562 東京都文京区後楽 1-3-61

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

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

「北海道フェア 2010」メニュー概要

■期間：第2弾 2010年10月15日(金)～11月25日(木)、第3弾 11月26日(金)～12月17日(金)

■一般の方のお問い合わせ先：TEL.03-5805-2111(代) または レストラン(下記ご参照)へ

メニュー	内容	税込料金
3F スーパーダイニング「リラッサ」 TEL.03-5805-2277		
第2弾 2010年10月15日(金)～11月25日(木)、第3弾 11月26日(金)～12月17日(金) ※は第2弾のみのご提供 ◆は第3弾のみのご提供		
北海道フェア 2010 (ディナーbuffet) 約60種類 ★はディナーのみのご提供	<p>【海の幸】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・シーフードの流水盛り(ズワイ蟹、厚岸のアサリ、知床しろ貝、阿寒湖のわかさぎ、北海サーモン、鹿部産蛸等)</li> <li>・オホーツク産毛がに★※</li> <li>・超特大ボタン海老と十勝 彩美牛のにぎり寿司★◆</li> <li>・いくらと鮭白子・旬野菜のジュレ★◆</li> <li>・タラバ蟹と芝海老のチリソース煮込み★</li> </ul> <p>【大地の恵み】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・十勝 彩美牛とフランス産フォアグラのパイ包み焼き★※</li> <li>・十勝 彩美牛とチーズ・トマトのハンバーグ★◆</li> <li>・知床産蝦夷鹿の紹興酒煮込み★※</li> <li>・北海道産かぼちゃのスープ※</li> <li>・富田ファーム “香しずく”で作る“グラタン・ドフィノワーズ”</li> <li>・かまだふあ～むサラダオニオンと富田ファームチーズの“オニオングラタン”</li> </ul> <p>【ご当地グルメ】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・釧路発“炉端焼き”(姫ほっけ、姫鱈、氷下魚、いか等)</li> <li>・十勝 帯広名物“豚丼”</li> <li>・十勝名物ホルモンとジンギスカンの“ホルジン鍋”★</li> <li>・ふらの女性部奨励 ふらの産大豆と野菜のカレー</li> <li>・札幌 味噌ラーメン※</li> </ul> <p>【スイーツ】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・リラッサ自家製焼きたて“メロンパン”</li> <li>・興部 富田ファームのチーズで作る とろとろ“半熟スイーツ”(クレームダンジュ、スフレ・フロマーージュ等)</li> <li>・“濃厚かぼちゃのプリン”</li> </ul>	<p>ディナー 17:00～21:30 (ラストイン21:00) 120分制</p> <p>サービス料込 大人：3,990円 子供：1,260円 シニア：3,465円 (65歳以上)</p>
北海道フェア 2010 (ランチbuffet) 約60種類 ☆はランチのみのご提供	<p>【海の幸】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・シーフードの流水盛り(ズワイ蟹、厚岸のアサリ、知床しろ貝、阿寒湖のわかさぎ、北海サーモン、鹿部産蛸等)</li> <li>・タラの唐揚げ蟹あんかけ☆◆</li> </ul> <p>【大地の恵み】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・十勝 彩美牛のしゃぶしゃぶ☆※</li> <li>・牛肉の赤ワイン煮込み☆◆</li> <li>・北海道産かぼちゃのスープ※</li> <li>・富田ファーム “香しずく”で作る“グラタン・ドフィノワーズ”</li> <li>・かまだふあ～むサラダオニオンと富田ファームチーズの“オニオングラタン”</li> </ul> <p>【ご当地グルメ】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・釧路発“炉端焼き”(姫ほっけ、姫鱈、氷下魚、いか等)</li> <li>・十勝 帯広名物“豚丼”</li> <li>・ふらの女性部奨励 ふらの産大豆と野菜のカレー</li> <li>・札幌 味噌ラーメン※</li> <li>・じゃがバター 塩辛のせ☆</li> </ul> <p>【スイーツ】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・リラッサ自家製焼きたて“メロンパン”</li> <li>・興部 富田ファームのチーズで作る とろとろ“半熟スイーツ”(クレームダンジュ、スフレ・フロマーージュ等)</li> <li>・“濃厚かぼちゃのプリン”</li> </ul>	<p>ランチ 11:30～15:00 (ラストイン14:30) 90分制</p> <p>サービス料込 大人：2,940円 子供：1,260円</p>
スペシャルメニュー ランチ・ディナー buffet共通	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生うに山盛り丼</li> <li>・オホーツク産本タラバ蟹1本焼き</li> <li>・深川の米とフォアグラの丼ぶり</li> <li>・いくら丼</li> </ul>	<p>サービス料込 +各525円</p>

※料金はすべて消費税、サービス料込。