

報道関係者各位

東京ドームホテルの味がリラッサに集結！！
「東京ドームホテル 11人のシェフによる『技の饗宴』」
 3F スーパーダイニング「リラッサ」で5月31日(火)まで開催

2011年4月吉日

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、当館3階のスーパーダイニング「リラッサ」にて、「東京ドームホテル 11人のシェフによる『技の饗宴』」を4月21日（木）から5月31日（火）まで開催いたします。

「東京ドームホテル 11人のシェフによる『技の饗宴』」は、2011年6月1日(水)に開業11周年を迎える当ホテルが、皆様の日頃のご愛顧に感謝を込めて開催する特別企画です。

会期中は当ホテルの総料理長 鎌田昭男をはじめ、各レストランで活躍するシェフ11人の逸品料理をbuffetスタイルでご提供いたします。

「東京ドームホテル 11人のシェフによる『技の饗宴』」実施概要

- 期間：2011年4月21日(木)～5月31日(火)
- 場所：3F スーパーダイニング「リラッサ」
- 料金：ランチbuffet (90分制) 大人 2,940円、お子様(4歳～小学生) 1,260円
 ディナーbuffet (120分制) 大人 3,990円、お子様(4歳～小学生) 1,260円
 シニア(65歳以上) 3,465円
 (税・サ込、全てドリンクバー付き)
- ご予約・お問い合わせ：TEL.03-5805-2277

『総料理長が作る カレーライスとオムライス』

◆東京ドームホテル 総料理長 鎌田昭男からのメッセージ



【鎌田 昭男】

今回、この「東京ドームホテル 11人のシェフによる『技の饗宴』」で私自身が掲げたテーマは、なじみのある料理をいかにシェフとして驚きに満ちた料理にアレンジするかということでした。選んだメニューは カレーとオムライスです。それぞれの意外性・本格的な味わいをご堪能いただくと幸いです。



①カルメン パエリア オムライス



⑦総料理長のプラチナカレー

※詳しいメニューは次頁以降でご紹介しております。

東京ドームホテル 総料理長
鎌田 昭男

フランスの有名店「ムーラン・ド・ムージャン」をはじめ、欧州で数々の研鑽を積む。2001年東京ドームホテル総料理長に就任。日本食生活文化財団銀賞、優良調理師都知事賞、2007年フランス農事功労章シュヴァリエ受賞。

【「東京ドームホテル 11人のシェフによる『技の饗宴』」ランチbuffet メニュー】

	シェフ	料理
1	東京ドームホテル 総料理長 鎌田 昭男	①カルメン パエリア オムライス 「シーフードとチョリソンの旨味スープで炊き上げたご飯と、鶏・トマト・ピーマンを使用した、パエリア仕立てのもち米入りリゾットです。たっぷりの野菜から出る甘みとチーズ入りオムレツをのせた贅沢な味わいをお楽しみください。」 (鎌田総料理長)
2	東京ドームホテル 料理長 半沢 純一	②的鯛、海老、ムール貝 レモングラス風味のピペラードソース 魚介のおいしさを引き立てる、爽やかな野菜のソースがヘルシーな、初夏にぴったりの一品です。
3	スーパーダイニング 「リラッサ」シェフ 野上 秀利	③蛸と海老マリネ ドライトマトとオリーブ入りアーリオ・オーリオ ガーリック風味のオリーブオイルをかけて風味よく仕上げた、色鮮やかな料理です。
4	スーパーダイニング 「リラッサ」中華シェフ 糸田 光博	④若鶏の唐揚げ中華風ステーキソース 表面はサクサク、中はジューシーに揚げた肉厚のモモ肉。豆鼓をアクセントにした甘酸っぱいソースでお召し上がりいただけます。
5	和食「春風萬里」 料理長 横木 学	⑤魚素麺と鶉の温泉玉子と初夏の野菜添え 白身魚のすり身を腰と歯ごたえのある魚素麺にしました。オクラ、じゅんさい、出汁と温玉でさっぱりとお召し上がりいただけます。
6	シェフ ド パティシエ 伊藤 路春	⑥朝摘みした苺のジャムとホワイトチョコレートムース (※) この時期に一番おいしい苺をセレクトし、つぶつぶ果汁が残るジャムに仕上げました。フランス産ホワイトチョコレートのムースが、ジャムと一緒に口の中でとろけます。

(※) はランチ、ディナー両方とも提供しているメニューです。



②的鯛、海老、ムール貝
レモングラス風味のピペラードソース



③若鶏の唐揚げ中華風ステーキソース



④蛸と海老マリネ ドライトマトとオリーブ入りアーリオ・オーリオ



⑤魚素麺と鶉の温泉玉子と初夏の野菜添え



⑥朝摘みした苺のジャムとホワイトチョコレートムース

【「東京ドームホテル 11人のシェフによる『技の饗宴』ディナーbuffetメニュー】

	シェフ	料理
1	東京ドームホテル 総料理長 鎌田 昭男	<u>⑦総料理長のプラチナカレー</u> 「本物のコンソメをベースとして、爽やかで深みのあるカレーに仕上げた逸品です。独自のカレー粉とスパイスをブレンドし、あえて具を入れない素カレーにこだわりました。何にでも・いつでも食べられるカレーをテーマに、かにコロケ・フライドチキン・いろいろ香り野菜などのトッピングと共にお客様オリジナルのカレーをお楽しみください。」(鎌田総料理長)
2	宴会調理シェフ 新森 浩二	<u>⑧グラブラックスサーモン</u> 粒マスタード、ブラウンシュガー、岩塩などでマリネした、爽やかな風味のサーモンです。野菜と一緒にサラダ感覚でお楽しみください。
3	サウンドステージ& ダイニング 「アーティスト カフェ」 シェフ 米川 誠心	<u>⑨完熟トマトババロアとズワイ蟹ムースのデュエット</u> 濃厚なババロアとメレンゲ仕立てのムースを二層にしたオードブルです。トマト・蟹の二つのおいしさをご堪能いただけます。
4	スパニッシュ・レストラン 「バルコ」シェフ 齊藤 陽一	<u>⑩空豆と紅鮭のクリーム フジッリ</u> 甘みがのった旬の空豆に、イタリアチーズの王様パルミジャーノでコクを加えたソースがよく絡むパスタです。
5	ダイニング「ドゥ ミル」 シェフ 稲葉 一郎	<u>⑪三重県鳥羽産活けメズスキのマトロート風赤ワインソース</u> フランス・ロワール地方の川魚を赤ワインで煮る料理をアレンジしました。淡白な白身魚と濃厚なソースのマリアージュをお楽しみください。
6	中国料理「後樂園飯店」 料理長 内山 秀明	<u>⑫釜揚げシラスのXO醤チャーハン</u> (※) 三重県産のシラスをふっくら玉子のチャーハンに合わせました。海鮮の旨味を凝縮したXO醤とシラスの塩気がバランスよく合わさった、中華料理ならではの逸品です。
★選べるディナースペシャル★ お一人様一皿のご提供となります。 (大人限定、シニア料金の方のみ 子供料金は対象外)		
7	スーパーダイニング 「リラッサ」シェフ 野上 秀利	<u>⑬牛肉のステーキ フォアグラ味噌とキノコ入りドフィノワーズ山椒のポルトソース</u> 人気の牛ステーキにフォアグラと赤味噌で仕上げたドフィノワーズを添えました。実山椒をきかせたポルトソースでお召し上がりいただけます。
8	スーパーダイニング 「リラッサ」中華シェフ 糸田 光博	<u>⑭鱧の唐揚げ フカヒレ入り蟹肉あんかけ</u> 上品な鱧の味わいにタラバ蟹の旨味、フカヒレを加えました。蟹肉のあんかけと鱧のやわらかな食感がよく合います。

(※) はランチ、ディナー両方とも提供しているメニューです。



⑧グラブラックスサーモン



⑨完熟トマトババロアとズワイ蟹ムースのデュエット



⑩空豆と紅鮭のクリーム フジッリ

【「東京ドームホテル 11人のシェフによる『技の饗宴』ディナーbuffet メニュー】



⑪三重県鳥羽産活けメスズキの
マトロート風赤ワインソース



⑫釜揚げシラスのXO醬チャーハン



⑬牛肉のステーキ フォアグラ味噌と
キノコ入りドフィノワーズ
山椒のポルトソース



⑭鱧の唐揚げ
フカヒレ入り蟹肉あんかけ

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 渡辺
〒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>
報道関係資料 <http://www.tokyodome-hotels.co.jp/press>

共同PR

第六業務局 長瀬/塚原
〒104-8158 東京都中央区銀座 7-2-22 同和ビル
TEL.03-3571-5175 FAX.03-3571-5382