

報道関係各位

東京ドームホテル 開業 15 周年特別企画 スーパーダイニング「リラッサ」『北海道フェア 2015』 ～第 1 弾:シェフが選んだ“15 種類のこだわり食材”が登場!!～

2015 年 7 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：萩原実）では、北海道庁後援のもと、スーパーダイニング「リラッサ」において 2015 年 9 月 1 日（火）から 12 月 18 日（金）まで『北海道フェア 2015』を開催いたします。



スーパーダイニング「リラッサ」
統括シェフ 野上秀利

今年は 3 つの期間に分けてテーマを設定。第 1 弾（9 月 1 日～10 月 22 日）では、当ホテル開業 15 周年特別企画として、シェフが選んだ“15 種類のこだわり食材”を使ったメニューを中心に、洋食・中華・和食・スイーツのバラエティ豊かなメニューの数々をbuffetスタイルでご用意いたします。

（※第 2, 3 弾詳細に関しましては後日プレスリリースを配信いたします。）

同フェアは、2003 年に初めて開催して以来、毎年恒例企画として多くのお客様にご利用いただいております。また、同年からシェフによる食材探しのための北海道視察が始まり、いままで多くの地を訪れ、良質な食材と魅力的なご当地メニューに出会ってきました。今年は、初めて訪れた道南のむかわ町で出会った、都内では珍しい小坂農園のお米“ゆきさやか”の美味しさをディナー限定にてお楽しみいただけます。

毎年人気の「蟹大漁盛り」（ランチ・ディナー共通）や「いくらかけ放題」（ディナー限定）、「日原メロン（日原グループ）」（ディナー限定）のほか、自然豊かな北の大地で育まれた食材を使ったメニューや、地元の方のレシピをもとに考案したメニューをご提供いたします。

※ 食材の入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます。



蟹大漁盛り（左）・いくらかけ放題（右）（イメージ）

＜シェフが選んだ“15 種類の食材”＞

- | | |
|---------|-----------|
| ① お米 | （むかわ町） |
| ② メロン | （栗山町） |
| ③ かぼちゃ | （栗山町） |
| ④ パクチー | （士幌町） |
| ⑤ にんじん | （上富良野町） |
| ⑥ 舞茸 | （愛別町） |
| ⑦ じゃがいも | （芽室町） |
| ⑧ そば | （幌加内町） |
| ⑨ つぶ貝 | （えりも町） |
| ⑩ ボタン海老 | （八雲町） |
| ⑪ わかさぎ | （釧路市 阿寒湖） |
| ⑫ あさり | （厚岸町） |
| ⑬ ベーコン | （幕別町） |
| ⑭ たまねぎ | （富良野市） |
| ⑮ 赤ワイン | （池田町） |



日原メロン（日原グループ）



ジャンボ舞茸



ゆきさやか（イメージ）

《おすすめメニュー》

① むかわ町小坂農園のお米“ゆきさやか”に いくらかけ放題！＜ディナー限定＞

雪のように真っ白で、後から来るふわっとした甘みの特徴の
“ゆきさやか”※ にいくらをかけ放題でお楽しみいただけます。

※他のお米と比較してタンパク質含有率が低く、アミロース含有率も適度に
低いことから「ゆめぴりか」や「おぼろづき」と並び極めて食味が良い
お米といわれている。

※画像は全てイメージです



“ゆきさやか”と
いくらかけ放題

② 栗山町“日原メロン(日原グループ)”＜ディナー限定＞

甘みがとても多く美味しい状態で産地より届く“日原メロン”※ は
毎年、北海道フェアの大人気メニューとなりました。

※フェア開催時期に合わせ、水はけの良い火山灰地、昼夜の寒暖差の激しい
北海道栗山町で日原グループの皆さまによって栽培された品質の良いメロン。
メロン栽培に責任と誇りをもって取り組むため、ご自身の名字を商品名に。



栗山町日原メロン
(日原グループ)

■ “15種類の食材”を使用した主なメニュー



幌加内そば
【ランチ・ディナー共通】



栗山町とことんかぼちゃの
冷たいマキアート
【ランチ限定】



土幌町夢想農園パクチーと
海老の冷製ジェノベーゼ
【ディナー限定】



天麩羅(愛別町ジャンボ舞茸・
阿寒湖わかさぎ)
【ディナー限定】



八雲町ボタン海老と魚介の
炒め和え
【ディナー限定】



北のマリネ【ディナー限定】
※増毛町の海水、愛別町なめこ、土幌
町夢想農園白かぶ、えりも町灯台つづ、
十勝産長いもなどを使用



幕別町うらがみミートの
ベーコンとポテトのピザ
【ディナー限定】



チェリーのフランベ クレープ添え
池田町十勝赤ワインのソース
【ディナー限定】

《イベント開催情報》

■ “幌加内そば” そば打ちイベント

幌加内のそば打ち名人による実演にて茹でたてのそばを振る舞います。

- ・開催日 : 2015年10月10日(土)、11日(日)
- ・実施時間 : 11:30~14:30 / 17:00~21:00
- ・協力 : 株式会社ほろかない振興公社



＜イベントの様子＞

《北海道知事からのメッセージ》



北海道知事 高橋はるみ

「北海道フェア」が盛大に開催されますことを心よりお喜び申し上げます。
北の大地の豊かな自然に育まれた自慢の野菜や肉、魚介類などがシェフの素晴らしい技
術と素敵なアイディアで美味しいお料理となっており、たくさんのお客様に感動を与えてく
れることと思います。
自信を持ってお届けする北海道の食をどうぞ心ゆくまでお楽しみください。

『北海道フェア 2015』開催概要

■ 期間：2015年9月1日（火）～12月18日（金）

第1弾 9月1日（火）～10月22日（木）

第2弾 10月23日（金）～11月30日（月）

第3弾 12月1日（火）～12月18日（金）

■ 時間：ランチ 11:30～15:00 （ラストイン 14:30）

ディナー 17:00～21:30 （ラストイン 21:00）

■ 場所：3階 スーパーダイニング「リラッサ」

■ 料金：ランチbuffet（90分制） お一人様 2,900円（3,132円）
 お子様（4歳～小学生） 1,300円（1,404円）
 ディナーbuffet（120分制） お一人様 4,500円（4,860円）
 お子様（4歳～小学生） 1,300円（1,404円）
 シニア（65歳以上） 3,900円（4,212円）
 ※（ ）内は消費税込み、ソフトドリンクバー付き

■ ご予約・お問い合わせ：TEL. 03-5805-2277

■今年も“食材探しの旅”で北海道の美味しさに出会いました

今年も北海道フェア開催に先駆け、毎年恒例の“食材探しの旅”に出かけました。今回初の訪問先、美深町やむかわ町をはじめ、6箇所の農園や市場を訪れ、多くの方々から様々な情報をいただきました。（下記紹介食材は、入荷の状況により実際のフェアで使用ができないものがございます。）

むかわ町では、北海道米“ゆきさやか”に出会いました。高級ブランド米の食味のレベルをそのままに北海道米のさらなる評価向上に貢献することが期待されている“ゆきさやか”は、フェアでは初登場の食材です。

（※視察動画・撮影画像素材をご用意しておりますので、下記お問い合わせ先までご連絡ください。）

1日目

旭川市～美深町～幌加内町～旭川市

・美深町のじゃがいも “きたあかり”

※日本一の寒暖差を利用した“くり”のようなじゃがいもは、カロチン含有量が高く、ビタミンCも“男爵”の1.5倍といわれている

※第2弾にて提供予定

・幌加内町の “そば”

※生産量日本一

冷涼な気候と広大な大地に育まれたそばは風味豊かな逸品

2日目

旭川市～愛別町～上富良野町～札幌市

・愛別町の “ジャンボ舞茸” “なめこ” “えぞゆきのした”

※舞茸：肉厚・しっかりした茎の食感・香りの3点が特徴

・上富良野町 多田農園の “にんじん”

※硝酸性窒素を極力減らす方法で栽培した、えぐみがなく体に優しいにんじん

3日目

札幌市～栗山町～むかわ町～札幌市

・栗山町の “日原メロン（日原グループ）”

※水はけのよい火山灰地、昼夜の寒暖差が大きい環境で育てられた品質の良いメロン

・むかわ町小坂農園のお米 “ゆきさやか”、
“ししゃも” “原木しいたけ”



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4業務局 長瀬／大須賀

〒104-8158 東京都中央区銀座 7-2-22 同和ビル

TEL.03-3571-5238 FAX.03-3571-5360