

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』最新情報 ～第 3 弾: 子供から大人まで楽しめるアレンジメニュー～ バラエティ豊かな組み合わせでオリジナルの美味しさを発見!!

2015 年 10 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 9 月 1 日より開催中の『北海道フェア 2015』第 3 弾を、2015 年 12 月 1 日（火）～12 月 18 日（金）まで開催いたします。第 1 弾、第 2 弾に続き、北海道産食材を中心に使用した洋食・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 3 弾では“子供から大人までみんなで楽しめるアレンジメニュー”をテーマに、食材の組み合わせが 1,500 通り以上も楽しめる「リラッサ手巻き寿司」（ディナー限定）や様々な食材をお好みでトッピングできる「焼きたてピザステーション」（ランチ・ディナー共通）が登場いたします。

その他、「北海道産じゃがいもと牛肉のシェパードパイ」（ランチ限定）や、「北海ブイヤース クルトンとルイユ添え」（ディナー限定）、「北海道産かぼちゃのプリン」（ランチ・ディナー共通）など様々なメニューをご堪能いただけます。

※ 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。

《第 3 弾おすすめメニュー》

※画像は全てイメージです

～北海道米ゆめぴりかとバラエティ豊かな食材を使って 1,500 通り以上のオリジナル手巻きセレクション～

■リラッサ手巻き寿司（ディナー限定）

ホテル開業 15 周年特別企画として、お米や海鮮、野菜など約 40 種類の食材のなかから好きな組み合わせを選び、オリジナルの手巻き寿司を作って食べることができるメニューをご用意いたしました。1,500 通り以上のアレンジをお楽しみいただけます。



北海道米ゆめぴりか



北海道産いくら



《手巻き食材一覧》

【お米】北海道米ゆめぴりか・酢飯・ミントライス

【巻物】巻き海苔・グリーンカール・トルティーヤ

【主な食材】北海道産いくら・牛肉・鶏肉・とんかつ・まぐろ・たこ・サーモン・いか・海老・いずみ鯛・

アサバ・アボカドディップ・ツナ・たまねぎ・キムチ・納豆・クリームチーズ・パクチー など

■焼きたてピザステーション（ランチ・ディナー共通）

「焼きたてピザステーション」では、ミックスハムやアボカドなどの食材をお好みでトッピングできます。トッピングしたピザは、お客様の目の前で焼き上げ、アツアツの状態でご提供いたします。出来たての美味しさをご堪能ください。

【トッピング食材】

ミックスハム・アボカド・トマト・たまねぎ・トマトソース・ガーリックチップス・ミックスチーズ・バジルソース など

※画像は全てイメージです



■その他おすすめメニュー



「北海道産じゃがいもと牛肉のシェパーズパイ」（ランチ限定）

じっくり煮込んだ牛肉の上に、北海道産じゃがいものピューレをかけ、チーズをふって焼き上げました。クリーミーかつボリューム満点の一品です。

「北海ブイヤベース クルトンとルイユ添え」（ディナー限定）

蟹やソフトシェルクラブなど、シーフードをたくさん使用してサフラン風味のブイヤベースソースで仕上げました。付け合わせのルイユ（※ガーリックのきいたマヨネーズ）とクルトンとの相性も抜群です。



「北海道産かぼちゃのプリン」（ランチ・ディナー共通）

北海道産かぼちゃの甘みを活かしたスイーツです。第2弾に引き続き人気メニューのひとつで、まろやかな食感と濃厚な味わいが特徴の一品です。



蟹大漁盛り
【ランチ・ディナー共通】



函館醤油ラーメン
【ランチ・ディナー共通】



北海道米ゆめぴりかと帆立、
きのこのスペイン風雑炊
【ランチ限定】



幌加内そば
【ディナー限定】



増毛の海水で低温調理したトラ
キャベツときのこのソテ
【ディナー限定】



北海道産野菜のオリーブオイル蒸しと
ジャンボンヨークのグラッセ
【ディナー共通】

《大人気のいくらかけ放題が第3弾にも登場します！！》

■北海道米“ゆめぴりか”と北海道産いくらかけ放題（ディナー限定）



※画像は全てイメージです

第1弾、2弾に続き“北海道米にいくらをかけ放題”という夢のようなメニューが、引き続き第3弾でもディナー限定で登場いたします。

炊きあがりがつややかで、やわらかく甘みのある北海道米の最高峰“ゆめぴりか”に北海道産いくらをかけ放題でお楽しみいただけます。

『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

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