

報道関係各位

# 東京ドームホテル スーパーダイニング「リラッサ」 『北海道フェア 2016』 第1弾 ～魅力的な北の大地の美味しさを東京で～

2016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2016年9月1日（木）から12月20日（火）まで『北海道フェア 2016』を開催いたします。

※本リリースの画像は全てイメージです。



同フェアは、“北海道の美味しい食材を東京で味わってもらいたい”という想いから2003年に開催して以来、毎年恒例のフェアとして多くのお客様にご利用いただいております。また、同年から食材探しのための北海道視察が始まり、これ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いました。

第1弾（9月1日～10月19日）では、視察で訪れた生産者の方たちの想いがたくさん詰まった食材を中心に、洋食・中華・和食・スイーツのバラエティ豊かなメニューをbuffetスタイルでご用意いたします。毎年人気の北海道産いくらのかけ放題や日原メロン、蟹大漁盛りのほか、都内では流通量が少ないかみこみ豚を使った鉄板焼きやお寿司、北海道産ラクレットチーズを使用したピザなどの新メニューもお楽しみいただけます。

※ 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2弾、第3弾の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。

## 《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」を盛大に開催いただくことに心より感謝申し上げます。北海道の雄大な自然の中で育まれた野菜や肉、魚介類などが、シェフの皆さんの素晴らしい技でその魅力を最大限に引き出され、美味しいお料理となって皆様に感動を与えてくれることと思います。私たちが自信を持ってお届けする「北海道産食材」をどうぞ心ゆくまでお楽しみください。

## ■北海道米ゆめぴりかで作るリラッサ丼(ディナー限定) ～“北海道産いくら”をかけ放題～

北海道産いくらをはじめ、数の子と北寄貝めかぶ、愛別町ジャンボ舞茸などの様々な食材をお好みで、北海道米ゆめぴりかにたっぷりのせてお楽しみいただけます。



### 【ゆめぴりか】

「日本穀物検定協会」が発表した食味ランキングで、平成22年産米より6年連続最高位の「特A」に輝いた北海道米。ほど良い粘りと豊かな甘みがあり、炊き上がりは柔らかくツヤがあって美しいと称されています。



## ■栗山町日原メロン(日原グループ)(ディナー限定)



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育まれたことで糖度が高く品質の良いメロンです。

フェアで大人気メニューとなった日原メロンは、毎年開催時期に合わせて専用の畑で栗山町日原グループの皆様によって栽培されています。

## ■かみこみ豚とグリーンボールの鉄板焼き 味噌ソース(ランチ限定)

北の大地で育ったグリーンボール(キャベツ)を軽く蒸し焼きにして、食感を保ったまま、ジューシーなかみこみ豚と一緒に味噌仕立てのソースをかけてお召し上がりいただきます。

カービングサービスでご提供いたします。



## ■リラッサ寿司・かみこみ豚の豚丼寿司(ディナー限定)



帯広市で有名なかみこみ豚は、地元で人気の豚丼店で使用されており、リラッサではそのテイストを活かしたお寿司で表現しました。冷めても柔らかく甘みのあるかみこみ豚は、山椒との相性も良く食べ応えのある逸品です。

### 【かみこみ豚：帯広市(有限会社 五日市)】

豚全体の約3～5%(100頭におよそ3頭)という貴重な豚。断面の真ん中に太く入った「かみこみ脂」と呼ばれる部分から、全体に脂のいきわたった肉は焼くことでジューシーかつ柔らかい食感となります。流通量が少なく、都内ではなかなか味わうことができない豚肉です。



### 【グリーンボール：南幌町(有限会社 なんぼろ風蔵)】

通常のキャベツより小ぶりで形が丸く、葉は肉厚ですが柔らかいのが特長です。



## ■十勝野フロマージュのラクレット、とかちマッシュのピザ(ディナー限定)



まるやかでコクのある香り高いラクレットチーズを、風味豊かなとかちマッシュやじゃがいもなどの食材とトッピングし、ピザに仕上げました。とかちマッシュの食感をより引き立てた相性抜群の逸品です。

【ラクレット：中札内村（株式会社 十勝野フロマージュ）】

チーズの断面を温め、溶けた部分をナイフで削いで、茹でたじゃがいもなどにかけて食べるのが主流なラクレット。まるやかでコクがあり、ナッツのような香ばしい香りが特長です。

【とかちマッシュ：帯広市（鎌田きのこ 株式会社）】

栽培に必要な培地には世界唯一のばんえい競馬場の馬の敷ワラから作った堆肥、水は清流で名高い札内川の伏流水を使用。また農薬、化学肥料、漂白剤を一切使用せず、栽培ハウスには最新式的环境制御機器が備わっており 1 年中収穫ができます。丹精込めて育てられたマッシュルームは香り高く風味豊かな味わいです。



## ■岡本農園のスイートコーンスープとフォワグラと根セロリのピュレ(ディナー限定)



とうもろこしそのままの甘さと素材感を活かしたスイートコーンスープを、根セロリにフォワグラを加えた、ムースのように軽いピュレにかけて仕上げました。

【スイートコーンスープ：中札内村（株式会社 岡本農園）】

「本当のとうもろこしの味を知ってほしい」との思いから作られたスイートコーンスープは、全ての工程を手作業で行うことでなめらかな食感を味わえます。また原材料は 100% スイートコーンで砂糖を加えない自然な甘さを堪能できます。

## ■豊西牛の煮込みラーメン(ランチ限定)



豊西牛のバラやスジをじっくり柔らかくなるまで煮込み、醤油ベースで味付けをしました。青梗菜をのせて仕上げています。

北海道小麦ゆめちからを使用したコシが強く風味豊かな中華麺と相性抜群です。

【豊西牛：帯広市（有限会社 トヨニシファーム）】

十勝の酪農家で生まれた子牛を中心に、初生から肥育まで 9 割以上が一貫生産されています。粗飼料は地元の牧草、麦わら、デントコーンを主に使用し、飼育段階に合わせて配合飼料を混ぜ合わせています。肉の旨味と多汁性にこだわった牛肉で、脂身の少ない引き締まった赤身が人気です。



## ■カントリーホーム風景の牛乳ソフトクリーム(ディナー限定)



原料はもちろん、特別に専用機械をお借りし、現地で味わえるそのまの美味しさをお楽しみいただけます。リラッサでは初登場のソフトクリームを、ディナー限定でご提供いたします。

### 【牛乳ソフトクリーム：鹿追町（カントリーホーム風景）】

牧場の生乳を100%使ったソフトクリームは、程よい甘さと、口当たりまるやかな仕上がります。牛乳の味が活かしたおすすめの逸品です。

## ■その他おすすめメニュー



蟹大漁盛り

【ランチ・ディナー共通】



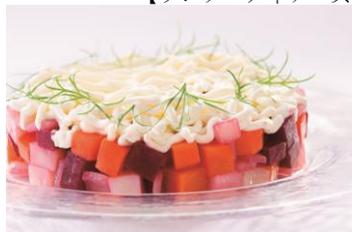
北の大地のロースト

【ランチ・ディナー共通】



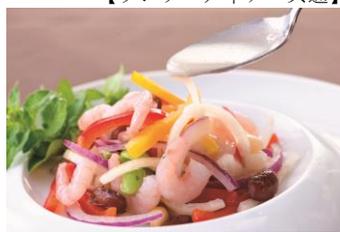
中田園の黒豆納豆入りニョッキ

【ランチ限定】



中村農場のピーツ入り

赤いマセドワーズ【ランチ限定】



北海道産野菜と海老のマリネ

南幌町ピュアホワイトコーン風味

【ディナー限定】



十勝産あんこ巻き

岡本農園のトマトジャム添え

【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打ち立てのそばを振る舞います。

- ・開催日 : 2016年10月15日(土)、16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>

## 『北海道フェア 2016』開催概要

■ 期間：2016年9月1日(木)～12月20日(火)

第1弾 9月1日(木)～10月19日(水)

第2弾 10月20日(木)～11月30日(水)

第3弾 12月1日(木)～12月20日(火)

■ 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

PRアカウント本部4局 大須賀/長瀬

〒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

# 【参考資料】

## ～シェフと広報が視察で訪れた北の大地、4日間の視察内容～

リラッサ統括シェフ、中華スーシェフ、広報担当が4日間、レストランメニューに使用する様々な食材を探し求め、北海道を訪れました。今年、十勝帯広を中心にいままで訪問したことのない生産者さまも含め、数多くの農園や牧場、市場などを訪れ、食材の特長や生産までの苦勞、エピソードを伺うことができました。

※視察動画・撮影画像素材をご用意しております。

### <1日目：十勝帯広>

- ・大樹町 ①まるみ工房  
→いくら・北寄貝・かれい・トキシラズ・しじみ
- ・中札内村 ②株式会社 岡本農園  
→コーンスープ・トマトジュース・トマトジャム
- ・帯広市 中村農場  
→ピーツ
- ・帯広市 十勝ベリーファーム 株式会社  
→ハスカップ



### <2日目：十勝帯広>

- ・帯広市 帯広地方卸売市場 株式会社  
→いくら・トキシラズ・はっかく
- ・帯広市 有限会社 五日市  
→かみこみ豚
- ・帯広市 ③有限会社 トヨニシファーム  
→豊西牛、にんにくの芽
- ・芽室町 株式会社 なまら十勝野  
→グループで季節毎に様々な作物を栽培
- ・音更町 ケンズファーム鳥居農園 株式会社  
→にんじん・じゃがいも・かぼちゃ
- ・鹿追町 ④カントリーホーム風景  
→ソフトクリーム・ヨーグルト・飲むヨーグルト・牛乳・コーヒー牛乳



### <3日目：十勝帯広>

- ・帯広市 デリカファクトリー十勝 株式会社  
→カッサータ・ロールケーキ(生チョコ)・長いも・かぼちゃプリン・ホワイトショコラプリン
- ・帯広市 こばやしフーズ 株式会社  
→カラフルポテト(いんかのめざめなど)
- ・帯広市 ⑥鎌田きのこ 株式会社  
→とかちマッシュ(ブラウン・ホワイト)
- ・帯広市 株式会社 中田園  
→納豆
- ・中札内村 ⑤株式会社 十勝野フロマージュ  
→ラクレット・各種チーズ・十勝アリゴ



### <4日目：札幌>

- ・南幌町 南幌町農業協同組合/⑦有限会社 なんぼろ風蔵  
→グリーンボール・ピュアホワイトコーンドレッシング・札幌大球
- ・栗山町 ⑧有限会社 日原メロン園  
→日原メロン・とことんかぼちゃ

