

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」 『春の北海道フェア』 後援：北海道 ～“北の大地の美味しさ”に出会える季節がやってきた！！～

2016年2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、スーパーダイニング「リラッサ」において『春の北海道フェア』を2016年4月1日（金）から5月31日（火）まで開催いたします。

本フェアでは、これから春を迎える北海道の海の幸・山の幸を中心に、食材の美味しさを存分に引き立てたメニューの数々を、洋食・中華・和食・スイーツのbuffetスタイルにてご提供いたします。

※ 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。

※ 画像は全てイメージです。



■「リラッサ寿司」(ランチ・ディナー共通)

サーモンや噴火湾産帆立貝（ディナー限定）などの海鮮はもちろん、北海道の大地で育った牛肉、豚肉、鶏肉を使用した肉寿司をお楽しみいただけます。北海道産豚を豚丼の味付けで楽しめる「北海道産豚丼寿司」ほか、十勝どりを使用した「十勝どりねぎ塩寿司」（ランチ限定）、「北海道産牛肉寿司」（ディナー限定）をご提供いたします。



■「北海道産花咲蟹のトマト鍋」(ランチ限定) 「北海道産花咲蟹と魚介の北海鍋」(ディナー限定)

北海道産の“花咲蟹”を使用した豪快かつ風味豊かなメニューです。ランチ限定にてトマト鍋（ミネストローネ風）、ディナー限定にて魚介を使用した寄せ鍋をご提供いたします。

《花咲蟹》

春から漁獲時期を迎え、主に北海道東部で漁獲される貴重な蟹とされています。身が引き締まっていながら柔らかく、深みのある甘さが特長です。

※写真左：北海道産花咲蟹のトマト鍋

写真右：北海道産花咲蟹と魚介の北海鍋



■「函館ラーメン」(ランチ・ディナー共通)

“ゆめちから”を使用したコシが強く風味豊かな中華麺とともに、叉焼やメンマ、わかめをトッピングし塩味で仕上げた一品です。カービングサービスにて出来たての味わいをご提供いたします。

《ゆめちから》

ゆめちからは北海道で誕生し、“超強力小麦優良品種”に認定された国産小麦です。中力粉とブレンドすることで中華麺への優れた適正を示す小麦として注目されています。グルテンを多く含み強力粉より粘りがあるため、強いコシと小麦の香りが楽しめる麺に仕上がります。



■「北海道米おぼろづきと十勝産豆入りスープカレー」(ディナー限定)

“北海道米おぼろづき”の特長である粘り気と美味しさを地元で人気のスープカレーと一緒に楽しみいただけます。十勝産豆を数種類使用した味わい深い一品です。

《北海道米おぼろづき》

美味しさの特長は、もちもちとした食感、強い粘り、そして冷めても美味しいが挙げられます。もち米の遺伝子が入っていないので純粋にご飯として美味しい粘りを楽しめます。



■「むかわ町小坂農園のレタスと鴨コンフィのパスタ」(ディナー限定)

“むかわ町小坂農園のレタス”特有の強い甘さと、鴨の旨味が調和したパスタに仕上げました。それぞれの素材を活かし、火を通しても残るレタスのシャキシャキした食感と旨味が凝縮されたジューシーな鴨のコンフィが調和した一品です。

《むかわ町小坂農園のレタス》

「少雪で春の日照に恵まれている」というむかわの気候を活かした環境にもやさしい栽培方法で、無加温でゆっくり・じっくりと時間をかけて育てることで葉が厚く、また寒さにあてることで甘みが強いのが特長です。



■「北海道産クリームチーズを使ったチーズケーキ」(ディナー限定)

“北海道産クリームチーズ”を使用して焼き上げたチーズケーキです。風味豊かな味わいをお楽しみいただけます。

《北海道産クリームチーズ》

キメが非常に細かく、なめらかな口当たりが特長です。また、非熟成タイプの製法で作った北海道産クリームチーズは、豊かな旨味と甘味を一層感じることができます。



■「北海道米きさら397のライスコロケ バジル風味」(ランチ限定)

“北海道米きさら397”の程よい甘みを活かしつつバジルで味付けをしました。周りカリッと中はフワッと柔らかい仕上がりにトマトソースを添えてお楽しみいただけます。

《北海道米きさら397》

粒が大きく粘り気があり、冷めても美味しいお米として認知度が高まった北海道米です。あっさりしながらも口の中に程よい甘みが広がり、様々なおかずにも合うオールマイティなお米として親しまれています。



《イベント開催情報》

北海道新幹線開業 PR キャラクター

“どこでもユキちゃん” がリラッサにやってくる!!

- ・日時： 2016年5月21日(土) ディナータイム
5月22日(日) ランチタイム
- ・協力： 北海道総合政策部交通政策局新幹線推進室

北海道新幹線 PR キャラクター どこでもユキちゃんが、北海道新幹線の PR とリラッサ「春の北海道フェア」を盛り上げるため応援にやってきます。



《その他おすすめメニュー》



蟹流氷盛り
【ランチ・ディナー共通】



函館いか飯風バエリア
【ランチ・ディナー共通】



夕張メロンのジュレと
ココナッツミルクのスープ
【ランチ・ディナー共通】



うにと北海道産生クリームの
カルボナーラ
【ディナー限定】



15 kg級エンペラーサーモンの
厚切りステーキ
北海道産チーズとトマトソース
【ディナー限定】



北海道産生クリームの
フルーツショートケーキ
【ディナー限定】



北海道産鮭とたまねぎの
ブラックビーンズ炒め
【ディナー限定】



北海道産チーズでグラティネした
丸ごとたまねぎのナージュ
【ランチ限定】



タラバ蟹入り炒飯
【ランチ限定】

『春の北海道フェア』開催概要

- 期間： 2016 年 4 月 1 日（金）～5 月 31 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