

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2弾 ～北海道から“日本一大きい”食材が登場～

2016年9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」において開催中の『北海道フェア 2016』の第2弾を、2016年10月20日（木）～11月30日（水）まで開催いたします。

第2弾では、“日本一大きいキャベツ”といわれている“札幌大球”や、全国的に海老の産地として有名な増毛町の“ぼたん海老”など、北海道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ブッフェスタイルでご用意いたします。

さらに、北海道産の“いくら”をはじめ噴火湾の“帆立”、北海道産の“鶏肉”や“豚肉”などを使用したトッピングをご飯にのせて、お好みのアレンジでお召し上がりいただける人気の「リラッサ丼」や第1弾より初登場の牛乳ソフトクリームも引き続き登場いたします。



※ 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。  
※ 第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。  
※ 本リリースの画像は全てイメージです。

### 《第2弾おすすめメニュー》

#### ■札幌大球のファルシ(ディナー限定)



“日本一大きいキャベツ”といわれている札幌大球。葉の中心部分に挽肉やたまねぎなどの食材を詰めて、時間をかけて煮込みました。キャベツの風味豊かな甘さが活きた逸品に仕上げています。

##### 【札幌大球】

一般的なキャベツが種を蒔いてから収穫まで約2.5か月間にかけて、札幌大球は種を蒔いてから収穫するまでに約5か月間かかります。大きさも一般的なキャベツと比べると10倍以上で“日本一大きいキャベツ”といわれています。収穫量・流通量は少なく、希少価値のあるこのキャベツは、食感と甘みが特長です。



左:普通のキャベツ 右:大キャベツ(品種名:札幌大球)

#### ■増毛町ぼたん海老と野菜のアヒージョ クルトン添え(ランチ・ディナー共通)

オリーブオイルと、にんにくで食材をゆっくりと低温で煮込むスペイン料理のアヒージョ。今回のフェアでご提供するアヒージョには、旨味と食感、食べ応えのある増毛町のぼたん海老をはじめ、きのこ、たまねぎなどを使用しました。



## ■留萌市ルルロッソと北海道産たこのペペロンチーノ（ディナー限定）



程よい硬さと弾力、もちもちした食感と小麦本来の香りを楽しめる、留萌市産の小麦ルルロッソから作られたパスタを使用して、北海道産のたこ、オリーブやアンチョビと一緒にペペロンチーノに仕上げました。

## ■北海道産じゃがいものグラタンと牛肉のステーキ（ディナー限定）

牛肉のステーキをカービングサービスでご提供いたします。  
北海道産じゃがいものグラタンと一緒にお楽しみいただけます。

※お一人様一皿限定  
※大人・シニア料金対象



《第1弾に引き続き登場の人気メニュー》

## ■リラッサ丼（ランチ・ディナー共通）

北海道産の鶏肉や豚肉、各種食材を使用した様々なトッピングを、お好みでご飯にたっぷりのせてお楽しみいただけます。また、ディナー限定で“北海道産いくら”がかけ放題でご堪能いただけます。

【シェフおすすめ「リラッサ丼」ラインナップ】



## ■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、専用機械を用いることで、北海道で味わえるそのままの美味しさをお楽しみいただけます。牧場の生乳100%を使ったソフトクリームは、まろやかな口当たりと濃厚なコクを味わえる逸品です。



## ■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】



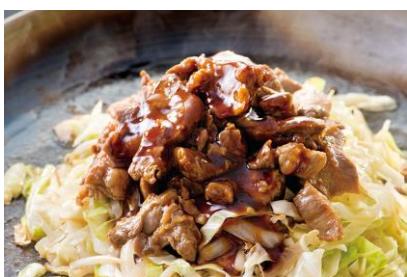
厚岸町あさりと野菜のブイヤベース  
ルイユ添え  
【ランチ・ディナー共通】



渡り蟹と帆立貝柱の蒸籠蒸しご飯  
【ランチ・ディナー共通】



北海道産秋鮭のパン粉焼き  
オリゴノール入りハーブドレッシング  
【ランチ限定】



ジンギスカン  
【ランチ限定】



北海道産ミルクで作るスイートポテト  
【ランチ・ディナー共通】

## 『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：ランチブッフェ (90分制) お一人様 2,900円 (3,132円)  
ディナーブッフェ (120分制) お子様 (4歳～小学生) 1,300円 (1,404円)  
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

P R 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