

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 2017』 第2弾 ～北海道の“びっくりな食材”が東京上陸～

2017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 2017』の第2弾を、2017年10月20日（金）から11月30日（木）まで開催いたします。

第2弾では、北海道産いくらかけ放題のリラッサ丼や、蟹大漁盛りなど第1弾から続く人気メニューのほか、シェフ自らが北海道で出会った「日本一大きいキャベツ」といわれている“札幌大球”や、直径が最大約15cmにもなる栗山町産のでっかい玉葱 “純心”が登場。また、長さが約25cmにもなる愛別町産の“ジャンボ舞茸”とあわせて、東京ではめずらしい大きな食材の数々が登場します。北海道産食材を中心にシェフがアレンジした洋食・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スタイルでご提供いたします。

※ 本リリースの画像は全てイメージです。

※ 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。

■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。直径約50cmにもなるキャベツの葉の中心部分に魚のムースを詰めて、野菜のブイヨンで丸ごと2～3時間かけてじっくりと煮込みました。

見た目の迫力と、キャベツの風味や豊かな甘さを活かして仕上げています。

【札幌大球】

一般的なキャベツは種を蒔いてから収穫まで約2.5か月間かかるのに対して、札幌大球は約5か月間かかる。大きさも一般的なキャベツと比べると10倍以上といわれている。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。



■栗山町でっかい玉葱の丸ごとフリット“オニオンブロッサム” (ディナー限定)

通常の約2倍の大きな玉葱をそのまま使用し、大輪の花のように開いたフライに仕上げました。各種ソースを付けてお好みでお楽しみいただけます。素材そのままの甘さが際立つ逸品です。

でっかい玉葱【純心】

玉葱専門農家で作られたでっかい玉葱“純心”は、通常の玉葱の約2倍の大きさで、直径は最大約15cmにもなる。生でも辛みが少なく、シャキシャキとした柔らかめの食感が特長。



■サラダセレクション(ディナー限定)

※一部内容を変更しランチにも提供



音更町産の人参“アロマレッド”や愛別町産のきのこ“ジャンボ舞茸”、美深町産のじゃがいも“きたあかり”など20種類以上の野菜を取りそろえたサラダコーナーが、充実したラインナップで登場。お好みの野菜に、アーモンドなどのトッピングをのせ、野菜のブイヨンをかけ、最後にオリーブオイルやビネガーなどでお好きな味付けをしてお召し上がりいただけます。温かいサラダもお楽しみいただける、シェフおすすめの逸品です。

【アロマレッド】

色が鮮やかで、食べるとフルーツのような香りが広がる人参。他の人参と比べて甘みが強いのも特長。

【ジャンボ舞茸】

北海道随一の「きのこの里」として知られている愛別町で育った舞茸は、カサや茎が肉厚で、長さが約25 cmにもなる。香りも優れていて風味豊か、栄養素も豊富。

■北海道産帆立入りシーフードグラタン(ディナー限定)

北海道産帆立、海老、烏賊(いか)などのシーフードを海老の旨みが凝縮されたアメリカンソースで煮込み、濃厚なベシャメルソースを重ねた、海の幸満載の逸品です。焼き色をつけることで香ばしさも加わり、風味豊かなグラタンをご堪能いただけます。



■タラコと北海道産山わさびの炒飯(ランチ限定)



北海道では肉、魚、野菜などを用いたどんな料理にも使われる主流の薬味“山わさび”。

本わさびの1.5倍もの辛さといわれる山わさび特有の辛みと風味が、タラコや鮭節との相性も抜群です。醤油につけた山わさびを散らし、さらに香り高く仕上げました。

■かみこみ豚の黒胡椒炒め(ディナー限定)

かみこみ豚の脂身と旨味を活かし、中華料理にアレンジしたおすすめ逸品。キャベツやにんにくの芽とあわせ、スパイスの効いた黒胡椒を加えてご提供いたします。



【かみこみ豚】

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いきわたった脂が特長の肉は、焼くことでジューシーかつ柔らかな食感となる。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食材。

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

大人気の北海道産いくらをはじめ、北海道産帆立を使用した道宝漬け、サーモンアボカド、北海道産牛肉の時雨煮などの食材を北海道米ゆめぴりかにお好みでのせてお楽しみいただけます。



■その他おすすめメニュー



十勝産チーズと
野菜のオープンサンド
【ランチ限定】



栗山町紅栗かぼちゃのロースト
ミックススパイス“デュカ”風味
【ディナー限定】



蟹大漁盛り
【ランチ・ディナー共通】



厚岸町アサリと荒とろろのラーメン
【ランチ・ディナー共通】



カントリーホーム風景の
牛乳ソフトクリーム
【ランチ・ディナー共通】



北海道産きたあかりの
塩バターシフォンケーキ
【ランチ・ディナー共通】

『北海道フェア 2017』開催概要

■ 期間：2017年9月1日(金)～12月20日(水)

第1弾 9月1日(金)～10月19日(木)

第2弾 10月20日(金)～11月30日(木)

第3弾 12月1日(金)～12月20日(水)

※ 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。

■ 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/company/press>

共同PR

PRアカウント本部 9部 大須賀/佐藤/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