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 3 弾
～フィナーレを彩る北海道の美味しさが勢揃い～

2017 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」において開催中の『北海道フェア 2017』の第 3 弾を、2017 年 12 月 1 日（金）から 12 月 20 日（水）まで開催いたします。

本フェアは、北海道への現地視察を通して、多くのお客様にお楽しみいただけるよう食材を厳選し、9 月より 3 期にわたり開催しております。

フェアのフィナーレを飾る第 3 弾では、北海道産の秋鮭やぼたん海老、チーズ、野菜などの北海道食材が大集結いたします。また、第 1 弾よりご好評いただいている「北海道米ゆめぴりかで作るリラッサ丼～北海道産いくらかけ放題～」（ディナー限定）や蟹大漁盛り（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（ディナー限定）はもちろんのこと、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ブッフェスタイルでお楽しみいただけます。

※ 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。

■北海道産秋鮭のスモークサーモン入りマヨネーズとドライトマトのケークサレ（ランチ・ディナー共通）

程良い塩味で、ふっくらとした食感の北海道産秋鮭のスモークをソースにアレンジし、“ケークサレ”に添えました。生地にはドライトマトとベーコン、クルミなどを混ぜて焼き上げご提供いたします。スモークサーモンの香りが豊かで、ドライトマトの酸味がきいた逸品です。

【ケークサレ】
サレはフランス語で「塩」を意味し、塩味がきいて甘くないことから、“おかずケーキ”といわれている。
具材には野菜やハムなどが使用されることが多く、食べ応えがある料理。

■厚岸町アサリと白身魚の中華風トマト煮込み （ランチ・ディナー共通）

厚岸町産のアサリを使用した風味豊かな出汁で白身魚を煮込み、中華風スープを加えて、シンプルかつ上品な逸品に仕上げました。盛り付けにはパクチーとトマトを飾り、飽きがこないよう味にアクセントをつけています。

総支配人室 〒112-8562 東京都文京区後楽1-3-61 Tel.03-5805-2151 Fax.03-5805-2153
Executive Office 1-3-61, Koraku, Bunkyo-ku, Tokyo 112-8562, Japan URL http://www.tokyodome-hotels.co.jp

■北海道産ぼたん海老のマリネ フランボワーズ風味（ランチ・ディナー共通）

北海道産ぼたん海老をマリネにし、フランボワーズビネガー、フランボワーズピュレを使用したドレッシングで和えました。ほのかな酸味がきいたドレッシングが、ぼたん海老そのものの甘さを引き立たせます。

■かみこみ豚入り炒飯 （ランチ限定）

都内ではなかなか味わうことのできない、豚全体の約 3～5%（100 頭におよそ 3 頭）という希少価値の高いかみこみ豚をメインで使用。脂身と旨味、ジューシーな食感を活かし、香ばしい炒飯にアレンジしたシェフおすすめの逸品は食欲をそそります。

■その他おすすめメニュー

焼き帆立入り
味噌バターチーズラーメン
【ランチ・ディナー共通】

北海道産えびすかぼちゃの
スフレチーズケーキ
【ランチ・ディナー共通】

北海道米ゆめぴりかで作るリラッサ丼
~北海道産いくらかけ放題~
【ディナー限定】
※仕入れの状況により
産地が変更になる場合がございます。

『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）

■ 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）
	お子様（4 歳～小学生）	1,300 円（1,404 円）
ディナーブッフェ（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