

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 2018』 第3弾 ～北海道グルメが集結した秋の祭典のフィナーレ～

2018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 2018』の第3弾を、2018年12月1日（土）から12月20日（木）まで開催いたします。



フェアのフィナーレを飾る第3弾では、大人気の「蟹の鉄板蒸し」（ディナー限定）や「シーフードファウンテン」（ランチ限定）のほか、北海道産の帆立貝や、希少価値の高いかみこみ豚を使用した料理などが登場。シェフ自らが北海道で出会った食材を中心にアレンジした、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。

※ 平成30年北海道胆振東部地震の発生により食材の入荷に影響がでているため、メニューが変更になる場合がございます。

■北海道産帆立貝と とちま^{えぞ}マッシュの“蝦夷ッ”（ディナー限定）



北海道産の帆立貝、かみこみ豚、いか、あさり、とちま^{えぞ}マッシュなどの食材を使用し、トマトベースのスープで炊き上げ、ところピンクにんにくの香りと辛味を効かせました。

北海道の旨みが存分に凝縮した、第3弾一押しのリゾットです。

■十勝産牛バラ肉のやわらか煮込み （ディナー限定）

十勝産の牛バラ肉を醤油、オイスターソースをベースに3時間じっくり煮込んだ中華料理では定番のメニュー。口の中でとろけるような柔らかさ、溢れ出す旨味と甘さが食欲をそそる逸品です。



■かみこみ豚とキャベツの黒酢山椒炒め(ディナー限定)

かみこみ豚の素材と旨味を活かして、シンプルな味付けで仕上げました。豚肉の脂の甘さと黒酢の酸味が調和し、山椒の辛さがアクセントになっています。本フェアでご提供する「北海道米ゆめぴりか」との相性も抜群です。



■根室産棹前昆布と焼きタラコのスープ炒飯(ランチ限定)



棹前昆布の風味を活かした炒飯に、さっぱりとした中華スープを合わせ、香ばしい焼きタラコをトッピングした味わい豊かな逸品です。お好みの薬味と合わせてお楽しみいただけます。

■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)

牧場の生乳を100%使った程良い甘さと、口当たりまろやかな仕上がりで昨年も大人気メニューとなった牛乳ソフトクリーム。可愛らしいチョコレートのトッピングや牧場風のフォトスポットもご用意しており、見た目も楽しめるスイーツです。



※「北海道フェア 2018」売上金の一部は日本赤十字社を通じ「平成30年北海道胆振東部地震災害義援金」として寄付いたします。

『北海道フェア 2018』開催概要

- 期間：2018年9月1日(土)～12月20日(木)
 - 第1弾 9月1日(土)～10月18日(木)
 - 第2弾 10月19日(金)～11月30日(金)
 - 第3弾 12月1日(土)～12月20日(木)
- 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」
<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/rilassa-hokkaido/>
- 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) 1,700円 (1,836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 <https://www.tokyodome-hotels.co.jp>
報道関係資料 <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/company/press>

共同PR

PRアカウント本部3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