

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」 『シェフズグルメフェア』 ～肉料理を中心とした素材を味わうシェフの逸品を～

2018 年 11 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『シェフズグルメフェア』を 2019 年 1 月 7 日（月）から 2 月 28 日（木）まで開催いたします。

※ 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。



牛肉や豚肉、蟹、真鯛などをベースにしなが、瀬戸内レモンや高知県産生姜、土佐ベルガモット塩などシェフこだわりの素材を掛け合わせることで、さらに美味しさをアップ。ソフトクリームをはじめ、シュークリームやタルトなど苺を使用したスイーツ各種もブッフェ台を色鮮やかに彩ります。洋食・中華の両シェフがアレンジを加え手掛けた逸品を、バラエティ豊かなブッフェスタイルでご提供いたします。

■黒豚ロース肉のロースト 高知県産生姜とりんご、蜂蜜の спреッド(ランチ限定)



生産量日本で、香り高く風味豊かな高知県産の生姜を、相性の良い蜂蜜・りんごと一緒にペースト状にして黒豚ロース肉にトッピングしました。

豚肉の旨味がさらに際立つ味わい深い逸品に仕上がっています。

■牛肉のカットステーキ クリームポテトと燻製塩添え(ディナー限定)

スモーク感のある芳醇な香り高い燻製塩が、ローストした牛肉の素材そのままの美味しさを一層引き立たせます。

牛乳と生クリームで煮込んだまろやかなクリームポテトとの相性も抜群です。



■スペアリブの黒豆炒め(ディナー限定)

豆鼓(トウチ)と豆板醤、胡麻油、にんにくを合わせ醤油ベースのタレにスペアリブを絡めました。

さらに、しめじ、たけのこ、ねぎを加え、ピリ辛な味わいが食べ応えのある逸品です。



■牛肉拉麺(ランチ・ディナー共通)



塩味のスープに、辛味の強いラー油と甘みのある大根、チャーシュー、パクチーをトッピングしました。

牛すね肉を醤油ベースで煮込んだチャーシューがインパクトのある美味しさのポイントに。

お客様の目の前で作りたてをご提供いたします。

■その他おすすめメニュー



釧路産いわしと瀬戸内レモン、
チーズの Pasta
【ランチ・ディナー共通】



千葉県産真鯛のカルパッチョ
土佐ベルガモット塩
【ディナー限定】



あまおうのソフトクリーム
【ディナー限定】

『シェフズグルメフェア』開催概要

■ 期間：2019年1月7日(月)～2月28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-chefsgourmet/>

■ 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	4,000円 (4,320円)
	お子様(4歳～小学生)	1,500円 (1,620円)
	シニア(65歳以上)	3,500円 (3,780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