

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」 『シーフードフェスタ～海の幸の祭典～』 大人気の蟹や海老を豪快にアレンジ！

2019年2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『シーフードフェスタ～海の幸の祭典～』を2019年4月1日（月）から5月31日（金）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。



“海の幸の祭典”をテーマに、洋食・中華の両シェフが大人気の蟹や海老をはじめ、真鯛や帆立など豊富な海の幸を使用した逸品を、バラエティ豊かなbuffetスタイルでご提供いたします。

素材の味わいを活かした「シーフードファウンテン」（ディナー限定）や「鉄板焼き」、渡り蟹を豪快に炒めた「渡り蟹の黒豆炒め」（ディナー限定）、海鮮をふんだんに使用した「海鮮入りあんかけ焼きそば」など魅力的なメニューの数々が登場いたします。

■シーフードファウンテン（ディナー限定）

大人気の蟹をはじめ、海老、ソフトシェルクラブ、ムール貝、南鱈、あさりなどを使用し、素材の味わいそのままに、豪快に盛り付けました。

タイレモンガラスソースやオレンジマンゴソースなどお好みでお選びいただけるソースはもちろん、チャウダーやフィッシュブイヨンと合わせて温かいスープとしてもお楽しみいただけます。

シーフードを心ゆくまで味わえるフェア押しメニューです。



■ 渡り蟹の黒豆炒め(ディナー限定)

渡り蟹の旨味とピリ辛な調味料が相性抜群な中華料理。

豆板醤、にんにく、豆豉(トウチ)などの調味料をベースに渡り蟹を炒め、さらにたけのこやしめじ、ねぎを加えて仕上げました。蟹の旨味が全体に行き渡った、奥深く風味豊かな逸品です。



■ 海鮮入りあんかけ焼きそば(ランチ・ディナー共通)



塩味をベースに海老やいかなどの海鮮を、白菜や小松菜、ふくろ苳、たけのこなどの豊富な食材と合わせた、中華料理で人気のあんかけ焼きそば。麺は香ばしく焼き色をつけてご提供いたします。

■ シーフードパエリア(ランチ・ディナー共通)

海老やムール貝、いか、あさり、ブロッコリー、パプリカなどの食材を盛り付け、サフランライスと共に彩り鮮やかなパエリアに仕上げました。海鮮の旨味を存分に味わえる逸品です。



■ 千葉県産真鯛のソテー モッツァレラ、タブレとスパイスブイヨン(ディナー限定)



真鯛の甘みと風味を活かした鉄板焼きです。お客様の目の前で調理してご提供いたします。

香ばしい香りとジュージューと焼き上げる音でも楽しめる、おすすめの逸品です。

■ アルゼンチン赤海老のボイル トマトドレッシング(ランチ限定)

赤海老をそのままボイルして、トマトの酸味が活きたドレッシングでお楽しみいただけます。

プリプリの食感と素材の旨味が、食欲をそそる逸品として登場いたします。



■その他おすすめメニュー



ペスカトーレ
【ランチ・ディナー共通】



魚介と野菜、ニョッキ入り
ブイヤベースカレー
フォカッチャ添え
【ランチ・ディナー共通】



シーフードクリーム入り
じゃがいものタルト
【ディナー限定】



シーフードとパイナップルの炒飯
【ランチ限定】



ソフトシェルクラブ、
海老とたこ入りライスボールのフリット
ピクルス入りクリーミータルタルソース添え
【ランチ限定】



飾るたいやき“デコたい”
【ランチ・ディナー共通】

『シーフードフェスタ～海の幸の祭典～』開催概要

- 期間：2019年4月1日（月）～5月31日（金）
- 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：3F スーパーダイニング「リラッサ」
<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/rilassa-seafood/>
- 料金：ランチbuffet（90分制） お一人様 ¥2,900（3,132）
お子様（4歳～小学生） ¥1,300（1,404）
ディナーbuffet（120分制） お一人様 ¥4,500（4,860）
お子様（4歳～小学生） ¥1,700（1,836）
シニア（65歳以上） ¥3,900（4,212）
※（ ）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>

共同ピーアール

PRアカウント本部 11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. 03-3571-5236 FAX. 03-3574-9364