

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 2019』 第2弾**  
 ～北海道を味わう！北の大地で育まれた美味しさが勢揃い！～

2019年8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：大川大作）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 2019』の第2弾を、2019年10月1日（火）から11月21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。

第2弾では、北海道産紅ズワイ蟹や北海道産いくら、栗山町日原メロン（日原グループ）など第1弾から続く人気食材を使用したメニューのほか、さらに北海道産帆立貝や北海道産秋鮭、えりも産灯台つぶ貝などを使用したメニューの数々が登場。

視察で訪れた生産者の方々の想いがたくさん詰まった魅力あふれる北海道食材を中心に、シェフこだわりのアレンジメニューをご提供いたします。

洋食・中華・和食・スイーツのバラエティ豊かなメニューをブッフエスタイルでお楽しみください。



【おすすめメニュー一例】

■北海道産殻付き帆立貝のバター焼き(ディナー限定)

※お一人様一皿限定

昨年好評だったメニューが、第2弾で登場。素材の味わいをそのままに、鉄板で焼き上げてご提供いたします。

身が引き締まった帆立貝の食感、バターと醤油の香ばしい香りをご堪能いただけます。



■北海道産紅ズワイ蟹のボイル(ランチ・ディナー共通)

北海道江差町で水揚げされた紅ズワイ蟹をボイルにてご用意いたします。素材そのままの甘みを、存分にお楽しみいただけるフェア一押しメニューです。

## ■北海道産いくら飯(ディナー限定)

本フェアで大人気の北海道産いくらを鮮やかに盛り付けて仕上げました。いkraの旨味が詰まった濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

(※ランチタイムには「サーモンと北海道産いkraの親子飯アボカド添え」として北海道産いkraをご提供いたします。)



## ■栗山町日原メロン(日原グループ)

プティパフェ(ランチ限定)

カッティングサービス(ディナー限定)

東京ドームホテル専用の畑で栗山町日原グループの皆様によって、毎年開催時期に合わせて栽培されている糖度が高く品質の良い日原メロン。

ランチタイムではバニラアイス、ヨーグルト風味のエスプーマなどでアレンジしたプティパフェ、ディナータイムでは切りたての香りと味わいをお楽しみいただけるカッティングサービスでご提供いたします。

## ■えりも産ししゃものフライとタルタルソース

(ランチ・ディナー共通)

希少価値が高く、関東エリアにはなかなか出回っていない、“えりも産ししゃも”を第2弾ではフライにアレンジ。ししゃもの美味しさを一層実感できる逸品です。



## ■十勝産ミルク味噌ラーメン 鮭しゃぶ添え

(ランチ・ディナー共通)

コクのある味噌ラーメンに、お好みで北海道産牛乳を加えることでまろやかな味わいが楽しめます。

鮭のしゃぶしゃぶをトッピングしてご提供いたします。

## ■かみこみ豚の黒酢あんかけ(ランチ・ディナー共通)

素材をじっくり煮込むことで、かみこみ豚本来の旨味と脂身の甘みを活かしました。

たまねぎやピーマン、にんじんなどの野菜と炒めて、黒酢でさっぱりと仕上げています。



## ■栗山町とことんかぼちゃのプリン(ランチ・ディナー共通)

生産量が少なく、希少価値の高い甘くてホクホクの“とことんかぼちゃ”。素材そのものの甘さとまろやかさが活かしたおすすめのスウィーツです。

■えりも産灯台つぶ貝入りヴィシソワーズ  
(ランチ・ディナー共通)



程良い食感と風味を味わえる灯台つぶ貝をじゃがいもの冷たいスープのアクセントに。

■北海道産秋鮭の味噌ソース  
チャンチャン焼き風  
(ディナー限定)



脂肪分が少なくさっぱりしている秋鮭に、味噌とバターの香りとコクが加わった、食欲をそそる北海道の郷土料理をイメージした逸品。

■北海道産秋鮭と  
小海老のマセドワースアラダ  
(ランチ・ディナー共通)



秋鮭と小海老を、角切にした野菜と一緒にサラダ仕立てに。  
見た目も彩り鮮やかな仕上がりでご提供。

■イベリコカルビと北海道産インカのめざめ  
香草サルサ添え  
(ランチ・ディナー共通)



細かな霜降り模様をした良質な脂身と香りが特長のイベリコ豚のカルビと、甘みの多いじゃがいも“インカのめざめ”を味わっていただける逸品。

『北海道フェア 2019』開催概要

■ 期間：2019年8月20日(火)～12月19日(木)

第1弾 8月20日(火)～9月30日(月)

第2弾 10月1日(火)～11月21日(木)

第3弾 11月22日(金)～12月19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：3F スーパーダイニング「リラッサ」

<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/rilassa-hokkaido/>

■ 料金：ランチbuffet (90分制) お一人様 ¥3,520

お子様(小学生) ¥1,650

幼児(4～6歳) ¥1,100

ディナーbuffet (120分制) お一人様 ¥4,950

お子様(小学生) ¥1,870

幼児(4～6歳) ¥1,100

シニア(65歳以上) ¥4,290

※表示料金は消費税(10%)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 2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. 03-3571-5365 FAX. 03-3571-5259