

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3弾
～大人気食材から希少価値ある現地食材まで
魅力いっぱいの北海道グルメが集結！～

2019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：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3弾を、2019年11月22日（金）から12月19日（木）まで開催いたします。

第3弾では、北海道産紅ズワイ蟹や北海道産いくら、北海道産帆立貝、えりも産ししゃもなどの人気食材を使用したメニューをはじめ、国産では珍しい“根セロリ”や“ポワロー”、さらに“蝦夷鹿”や“ラワンぶき”など北海道ならではの食材も登場いたします。視察で訪れた生産者の方々の思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buffeスタイルでお楽しみください。

※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。

【おすすめメニュー一例】

■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ー押しメニューです。



■海鮮三色飯（蟹・サーモン・いくら）（ディナー限定）

本フェアで大人気の食材、北海道産いくらを蟹、サーモンと一緒に鮮やかに盛り付けて仕上げました。

※ランチタイムには「海鮮三色飯（まぐろ・サーモン・いくら）」としてご用意いたします。

■北海道産殻付き帆立貝の
パセリバター焼き（ディナー限定）

※お一人様一皿限定

第2弾に続き、人気の食材“北海道産殻付き帆立貝”をパセリバターと合わせてご提供。身が引き締まった帆立貝の食感と甘み、香り豊かなパセリバターの風味をご堪能いただけます。





■えりも産ししゃもご飯雲丹風味

(ディナー限定)

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3弾では中華風アレンジ。

紹興酒やオイスターソースなどを用いて、雲丹ともに味付けをしたご飯に、香ばしく焼き上げた、ししゃもを合わせました。ししゃもの甘さと雲丹のまろやかさが調和した逸品に。

■北海道産赤肉メロンとイタリアンプロシュート

(ディナー限定)

糖度が高く品質の良い北海道産赤肉メロンと、程良い塩分と風味のあるイタリアンプロシュートを贅沢に合わせました。

素材それぞれの味わいが活きた、絶妙な組み合わせをご堪能いただけます。



■北海道産赤肉メロン入りパンナコッタ

(ランチ限定)

ランチ限定で北海道産赤肉メロンを使用したスイーツが登場。まろやかな甘さのパンナコッタに果肉をトッピングした大人もお子様も楽しめる逸品です。



■北海道産米のライスプディングと

白い卵のカスタードソース(ディナー限定)

使用する卵は、音更町で生まれたやわらかい甘みと濃厚なコクが特長の“白い卵黄「米艶」”にこだわりました。北海道産米と合わせて素材を活かしたスイーツに。

■かみこみ豚のハチミツ黒胡椒炒め

(ランチ・ディナー共通)

かみこみ豚本来の旨味と脂身の甘みにハチミツの濃厚な甘さをプラス。にんにくの芽やしめじと一緒に中華風の炒めものとしてご提供いたします。



■ 蝦夷鹿と舞茸の

アッシュェパルマンティエ
(ディナー限定)



北海道の食材として有名な蝦夷鹿をクリーミーなじゃがいもや舞茸と合わせて焼き上げました。

■ 北海道産根セロリ入り

じゃがいものポタージュ
(ランチ・ディナー共通)



国産では希少価値の高い根セロリ(西洋野菜)をスープに仕上げることで、まるやかで風味豊かな味わいに。

■ 足寄町ラワンぶきと

愛別町舞茸の天麩羅
(ランチ・ディナー共通)



食感の良いラワンぶきと舞茸は素材を活かしたサクサクの天麩羅にしてご提供。

■ 北海道産カラフルポテトの南仏風と

イベリコ豚のグリル
(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と、甘みのあるカラフルポテトが相性抜群の逸品。

■ 竹中農場のポワローと

鶏胸肉のヴィネグレット アーモンド添え
(ディナー限定)



栄養満点で甘みのあるポワロー(西洋野菜)と鶏胸肉に酸味の効いたソースを合わせて仕上げました。

『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