

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」
『イタリアン&チャイニーズフェア』
～二人のシェフが手掛ける渾身の逸品をbuffetスタイルで～

2019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：大川大作）では、スーパーダイニング「リラッサ」において『イタリアン&チャイニーズフェア』を、2020年1月6日（月）から3月18日（水）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。



素材の味わいを活かしたイタリア料理に注目し腕をふるう統括シェフ清水直徳と、本場中国の製法を取り入れながら素材に合った調味料を巧みな技で使い分ける中華シェフ稲飯龍典が手掛ける渾身の料理が一堂に会します。

お客様の目の前で仕上げるショートパスタは何度も食べたくなるおすすめの逸品。また、とろけるほど柔らかくなるまでじっくり煮込んだ“仔牛のイタリアン煮込み ポレンタ添え”や豪快に仕上げた“渡り蟹のチリソース”（共にディナー限定）など 50種類を超える料理の数々をbuffetスタイルでご堪能いただけます。



左：統括シェフ 清水直徳
右：中華シェフ 稲飯龍典

【おすすめメニュー一例】

■仔牛のイタリアン煮込み ポレンタ添え (ディナー限定)

トマトをベースにたまねぎ、にんじん、さらにフンドヴォー、オレンジジュースなどの旨味を掛け合わせながら数時間じっくり煮込みました。ほろりととろけるほど柔らかくなったお肉の濃厚な味わいが楽しめる逸品。イタリアではポピュラーなポレンタ（コーンミールを粥状に煮た料理）を合わせてご提供いたします。



■白身魚のアクアパッツァ(ランチ・ディナー共通)

魚介類をトマト、オリーブオイルなどと煮込んだ、素材の美味しさを存分に味わえるシンプルなイタリア料理。

魚介の旨味とトマトの酸味が溶け込んだ贅沢な味わいが楽しめる逸品です。

■蟹入りトマトクリームショートパスタ ■サルシッチャとポルチーニ入り きのこのショートパスタ (ランチ・ディナー共通)

蟹の風味にレモンの香りを加えたトマトベースのショートパスタと、芳醇なポルチーニとスパイスの効いたサルシッチャの旨味が楽しめるショートパスタ。

シェフズキッチンにてお客様の目の前で仕上げることで、出来たての味わいをご堪能いただけます。



■イタリアンサラミ各種とプロシュート (ランチ・ディナー共通)

イタリア料理に多く使用されるサラミやプロシュートを各種ご用意いたします。ドライトマトやグリッシーニと一緒に楽しみいただけます。

■豚フィレ肉のミラノ風カツレッツ(ランチ限定)

パルメザンチーズの香りを活かした細かいパン粉をつけて揚げ焼きにすることでさっくりとした食感に。バター風味が豚肉の美味しさを一層引き立てます。



■ **渡り蟹のチリソース (ディナー限定)**

殻ごと食べられるソフトシェルクラブを豪快に炒めました。チリソースに溶き卵を合わせることで、辛さもマイルドな仕上がりに。旨味がたっぷり詰まった香ばしく味わい深い逸品です。



~ **点心各種** ~

ランチタイムを中心に、珍球丸(餅米肉団子)や叉焼饅(チャーシューまん)、蝦餃(海老蒸し餃子)、春巻、大根餅などが楽しめる点心のラインナップが中華エリアに登場。

■ **よだれ鶏**

(ディナー限定)



四川地方の料理。ピリ辛ダレが食欲をそそる人気の逸品。

■ **五目汁そば**

(ランチ・ディナー共通)



野菜を中心とした具だくさんの餡を仕上げにかけた汁そば。醤油ベースであっさりとした味わい。

■ **ロングパスタ各種**

(ランチ・ディナー共通)



トマトソースやクリームソースのロングパスタもイタリア料理の代表。お子様も一緒にお楽しみいただけるラインナップ。



【期間限定】 **苺スイーツ**のご提供

2020年2月26日(水)～3月18日(水)の期間限定で苺を使用したメニューの数々がスイーツエリアを彩ります。

『**イタリアン&チャイニーズフェア**』開催概要

- 期間：2020年1月6日(月)～3月18日(水)
- 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-italian_chinese/
- 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