

報道関係各位

東京ドームホテル 開業 20 周年記念特別企画 来場者 5 万人を超えるbuffet「春の北海道フェア」開催！ 季節限定“桜”作品展示 & スイーツ販売



2020 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：大川大作）では、2020 年 6 月 1 日（月）に開業 20 周年を迎えるにあたり季節に合わせた特別企画を展開いたします。スーパーダイニング「リラッサ」では北の大地から届く食材にシェフのアレンジを加えた美味しさ盛りだくさんのbuffet、過去来場者数 5 万人超えの実績を誇る「春の北海道フェア」を開催。また、開業 20 周年を記念した春を彩るロビーでの作品展示、およびコラボレーションスイーツの販売をいたします。

※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。

■ホテル開業 20 周年記念特別企画 第 3 弾

スーパーダイニング「リラッサ」 ～まもなく開業 20 周年～ 「春の北海道フェア」

スーパーダイニング「リラッサ」では北海道庁後援のもと、2020 年 3 月 19 日（木）から 5 月 28 日（木）まで、～まもなく開業 20 周年～ 「春の北海道フェア」を開催。紅ズワイ蟹やいくら、鮭、帆立などの人気の海産物をはじめ、“美味しさの宝庫” 北海道の食材を中心としたメニューを洋食・中華・和食・スイーツのバラエティ豊かなbuffetスタイルでご提供いたします。



さらに、開業 20 周年を記念してフェア開催期間中の毎月 20 日にはディナー限定で“蟹肉入りフカヒレラーメン”をご用意いたします。

【おすすめメニュー例】



海鮮三色飯（ディナー限定）

北海道産いくら、サーモン、帆立を彩り豊かに盛り付けました。素材の味わいをお楽しみいただけるおすすめ逸品です。

※ランチタイムには「北海道産いくらとサーモンの親子飯」をご提供いたします。

北海道産殻付き帆立貝のバター醤油風味（ディナー限定）

※お一人様一皿限定

北海道産帆立貝を鉄板で焼き上げてご提供いたします。バターと醤油の香ばしい香りと共に、身が引き締まった帆立貝の甘みと食べ応えをご堪能いただけます。



ご当地ラーメンコーナー（ランチ・ディナー共通）

旭川（醤油）・函館（塩）・札幌（味噌）・室蘭（カレー）で人気の 4 種類の味わいをベースに、それぞれに相性の良い細麺・太麺をご用意。チャーシューやコーン、バター、わかめ、カボスなど 20 種類のトッピングをお好みで盛り付けて、お客様オリジナルのラーメンをお楽しみいただけます。

【毎月 20 日はお得！】

ディナー限定で「蟹肉入りフカヒレラーメン」が登場！



北海道産鮭の石狩鍋 (ランチ・ディナー共通)

北海道の郷土料理「石狩鍋」。鮭の旨味と野菜の甘みが、味噌仕立てのスープに溶けだし、味わい深い逸品に。北海道産鮭をはじめ帆立やキャベツ、しめじ、春菊などをじっくり煮込みました。コク深い濃厚なスープが食欲をそそります。



音更町ホワイトコーンの冷たいポタージュ (ランチ・ディナー共通)

糖度が高いホワイトコーンの素材の旨味を活かすため、少量の牛乳と水、塩で仕上げました。最大の特長である甘みが口の中いっぱい広がります。

3種のレアチーズサンド (ランチ・ディナー共通)

北海道産のクリームチーズをベースにハスカップとラムレーズン、かぼちゃの色鮮やかな3種の味わいにアレンジしました。ビスケットでサンドして見た目にも可愛らしく、大人も子供も楽しめるスイーツです。



北海道産紅ズワイ蟹のボイル
(ランチ・ディナー共通)



かみこみ豚とキクラゲの卵炒め
(ランチ・ディナー共通)



中華風ザンギ
(ランチ・ディナー共通)



北海道産白貝の生姜炒め
(ディナー限定)



サーモンのマリネと
北海道産長芋の和風カルパッチョ
(ディナー限定)



北海道ソフトクリーム
(ランチ・ディナー共通)

～まもなく開業20周年～「春の北海道フェア」開催概要

【期間】 2020年3月19日(木)～5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】 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

【予約・お問い合わせ】 スーパーダイニング「リラッサ」 TEL. 03-5805-2277

草月流師範会理事 久保島一超氏による「コンテンポラリー IKEBANA」～春・桜～

久保島氏が創造芸術として手掛ける第2期の作品は、魅力的な春を彩る“桜”を展示いたします。ご来館いただくみなさまに、“日本の季節”や“和の心”を感じていただけるような空間を演出いたします。

【期間】2020年3月19日（木）～3月25日（水）

【場所】1F ロビー



草月流師範会理事
久保島一超氏

草月流師範会理事
久保島一超（くぼしまいつちょう）氏
1974年に勅使河原蒼風先生、霞先生に師事。草月展には1979年初出品して以来、毎年出品。現在東京、神奈川を中心に一桃会を主宰。公益財団法人日本いけばな芸術協会評議員。草月流師範会理事。自身の創作活動の傍ら、舞台制作・ディスプレイなど幅広い活動を行っている。



【参考】第1期「正月・竹」
展示作品

開業20周年記念スイーツ「Chocolat Blanc（ショコラブラン）桜」

久保島一超氏が手掛ける展示作品をイメージした期間限定のコラボレーションスイーツを、当ホテルシェフドパティシエ伊藤路春監修のもと、ロビーラウンジ「ガーデンテラス」において販売いたします。

【期間】2020年3月19日（木）～3月25日（水）

【場所】1F ロビーラウンジ「ガーデンテラス」

【時間】9:00～20:00（ラストオーダー19:30）

【料金】¥773 ※表示料金は消費税込み・サービス料別

【お問い合わせ】ロビーラウンジ「ガーデンテラス」

TEL. 03-5805-2201

桜風味のホワイトチョコレートムースをベースに、桜餡の甘さとラズベリー酸味がアクセントになった逸品。桜の香り漂う、見た目にも可愛い季節限定スイーツです。



「Chocolat Blanc 桜」

東京ドームホテル概要

2000年6月1日開業。都心最大級のエンタテインメントエリア「東京ドームシティ」にそびえる高層ホテル。丹下健三・都市・建築設計研究所（現：丹下都市建築設計）による建物は、力強い構造フレームと柔らかな曲面が印象的なモダンなデザイン。外装には、濃淡グレーのセラミックプレートと透過性と反射性を合わせもつガラスを使用し、刻々と表情を変えていく空や都市の景色を映し出している。地下3階、地上43階の高層ビルは、高さ155m、延床面積105,856.6㎡で、客室1,006室、レストラン&ラウンジ8店、大中小宴会場18室のほか、チャペル・神殿などの婚礼施設、ビジネスセンター、キッズルーム、屋外プールなどを備えている。

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. 03-3571-5365 FAX. 03-3571-5259