

**徹底した感染防止対策でbuffet営業再開！
大人気のローストビーフ・蟹が食べ放題！**
～美味しいものをたくさん食べて笑顔になろう！～



2020年6月24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、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、buffetスタイルでの営業を取り止めていたスーパーダイニング「リラッサ」のランチ・ディナーbuffetの営業を、お客様に安心してご利用いただけるよう感染防止対策を整え2020年7月3日（金）より再開いたします。



ローストビーフを中心に美味しいものが勢ぞろい

ランチ・ディナータイム共にbuffetスタイルを再開！

当ホテル3階のスーパーダイニング「リラッサ」では新型コロナウイルス感染拡大防止のため、3月よりbuffetスタイルでの営業を休止し、アラカルトメニューやテイクアウトメニューをご提供してまいりました。今春に予定しておりました毎年ご好評の「北海道フェア」も開催に至らず、そのような状況下で、お客様に安心して「リラッサ」をお楽しみいただけるよう検討を重ね、ご提供方法は個々に盛り付けてご用意するメニューのほか、お料理を直接お客様へお取り分けするなど、感染防止対策を整えることで、2020年7月3日（金）よりbuffet営業を再開いたします。



開放感のあるリラッサ店内

buffet欲を満たす充実のラインナップ！

本buffetのメインメニューは、不動の人気を誇るローストビーフ。肉汁があふれ出すジューシーな味わいを思う存分ご堪能いただけます。北海道産紅ズワイ蟹のボイルももちろん食べ放題。個々に盛り付けられた前菜やデザートもお楽しみいただけます。定期的に替わるシェフおすすめメニューもあり、常にbuffetを満喫いただけるラインナップでお客様をお迎えいたします。



ローストビーフ



北海道産紅ズワイ蟹のボイル



いくらと鮭の親子飯

■メニュー例

【ランチ・ディナー共通】

ローストビーフ / 北海道産紅ズワイ蟹のボイル / 豚カツのエスカロップ風 バターライス添え
名誉総料理長 鎌田昭男監修欧風カレー など

【ディナー限定】

お好み軍艦寿司 / 仔牛すね肉のイタリア煮込み など

【ランチ限定】

いくらと鮭の親子飯 / モルーノバーガー など

スーパーダイニング「リラッサ」営業概要

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

時 間 : ランチbuffet 【90分制】 11:30~15:00(ラストイン 14:30)

ディナーbuffet 【120分制】 17:00~21:00(ラストイン 20:00)

料 金 : ランチ 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 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

※ソフトドリンクバー付き

※表示料金は消費税込み

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

■「リラッサ」を安心してご利用いただくために

- ・buffetのご提供方法は個別の盛り付けを中心に、お客様へ直接お取り分けをする
- ・席数を減少させ、ソーシャルディスタンスの確保を徹底
- ・店内の換気強化
- ・レジカウンターに飛沫防止パネルを設置
- ・スタッフはマスク・手袋を着用し、定期的な手洗い、うがい、手指の消毒を実施
- ・ご利用のお客様へお食事中以外でのマスクの着用、手洗い、うがい、手指の消毒をお願いしております。

なお、当ホテルではお客様と従業員の安心・安全を第一に考え、感染拡大防止に取り組んでおります。
詳細はこちらをご覧ください。

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/information202001/>

■東京ドームホテルについて

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、屋外プールなどを備えている。



東京ドームホテル 外観

今年6月に当ホテルはおかげさまで開業20周年を迎えました。
「楽しさ度ランキングNO.1ホテル」のビジョンを掲げ、これからも日々お客様へのおもてなしに努めてまいります。

※本リリースの画像は全てイメージです。

※画像に関しまして、本リリース案件以外での二次使用や加工等をご遠慮ください。

※メニュー内容が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

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