

報道関係各位

東京ドームホテルが誇るシェフが集う！“技と美食”の饗宴 「シェフズグルメフェア」

様々なジャンルのシェフが監修するスペシャルメニューをbuffeスタイルで

2022年3月18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：棟方史幸）は、今年6月1日に開業22周年を迎えるにあたり、2022年4月1日（金）よりスーパーダイニング「リラッサ」において「シェフズグルメフェア」第1弾を開催いたします。

関連情報 URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/rilassa-chefsgourmet/>



2022年6月1日に開業22周年を迎える東京ドームホテルでは、各レストラン・バンケットのシェフが監修したスペシャルメニューが一堂に会する「シェフズグルメフェア」第1弾をスーパーダイニング「リラッサ」で開催いたします。洋食・和食・中華シェフの自信作が勢揃い。他にもリラッサで人気のローストビーフ（ディナー限定）をはじめ、フカヒレラーメン（ディナー限定）、リラッサプリンなどバラエティ豊かなラインナップを、安全・安心なNewスタイルbuffeでお楽しみいただけます。



東京ドームホテルが誇るシェフたちの美食が一堂に！！

・料飲調理部 部長 半沢純一 監修

プライスアップメニュー：「オマール海老のドリア」 （buffet料金にプラス¥1,000）



生クリーム、アメリカヌソースを使ったクリーミーで風味豊かなソースと、フレッシュ感のあるトマトピラフを合わせドリアに仕立てました。仕上げにもアメリカヌソースを使いオマール海老の旨味が存分に味わえます。

・料飲調理部 副部長 清水直徳 監修

「3種魚介のカクテル フェネルクリームと甲殻類のゼリーを添えて」（ディナー限定）

爽やかなレモンの香りが特徴のフェネル（ウイキョウ）クリームに、サーモン・甘海老・イタヤ貝を乗せて、さらに相性の良いクリュスタッセ（甲殻類）のジュレを重ねました。見た目にも色鮮やかな軽やかで深みのある逸品です。



・スーパーダイニング「リラッサ」和洋食統括シェフ 田中大輔 監修

「香川オリーブ豚挽き肉カツとカラフル野菜のタルタル」



レッドキャベツ・キャロット・パプリカを使用した色鮮やかなタルタルソースにフライドオニオンを添えて、香川県産のオリーブ豚を使用したジューシーな挽き肉カツをご提供いたします。

・スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」シェフ 新井衛 監修

「スパゲッティーニ サルシッチャと春野菜のヴェルデソース レモンの香り」

ルッコラ、ハーブなどを使ってピューレにしたヴェルデソースに、サルシッチャと春野菜のアスパラやキャベツなどを合わせたイタリアンメニュー。レモンの香りを添えてさっぱりとした味わいをお楽しみください。



・和食「春風萬里」料理長 新井健 監修「桜海老天おろし茶蕎麦」



お茶が練り込まれた豊かな味わいが魅力の茶蕎麦。香り高い季節の釜揚げ桜海老を天麩羅にして、さっぱりとお召し上がりいただけるよう大根おろしを添えてご提供いたします。

・中国料理「後樂園飯店」料理長 稲飯龍典 監修「海老のチリソース」

老舗中国料理店、後樂園飯店の「海老のチリソース」。食感の良い海老に、豆板醤、ニンニク、生姜、さらにもち米から作られた中国の発酵調味料 酒釀（チューニャン）を使用することで、コクと程よい甘みのある逸品に。味に深みのある、後樂園飯店定番の人気メニューです。



・スーパーダイニング「リラッサ」中華シェフ 森潤一 監修「牛バラ肉の中国黒酢煮込み」



中国料理の代表的なメニュー。時間をかけてやわらかく煮込んだ牛肉に、黒酢と中国醤油で旨味をプラスしました。甘酸っぱくコクがありながらさっぱりと仕上げた食べ応えのある逸品です。

他にもリラッサのシェフが手がける魅力あふれるメニューがラインナップ！！



お一人様一皿限定「ボイル紅ズワイ蟹（1 肩）」



フカヒレラーメン（ディナー限定）



ローストビーフ エストラゴンマスタードと
コンディマン（ディナー限定）



カツオのカルパッチョ
新玉葱のクリームソース（ディナー限定）

- ・スペイン産ポークとオニオンのハニーマスタード煮 フランボワーズ風味（ディナー限定）
- ・リラッサローストビーフ寿司 トリュフマヨネーズ（ランチ限定）
- ・合鴨スモークと薩摩芋 バルサミコ醤油
- ・リラッサフライドチキン
- ・とうもろこしのリゾーニ ポップコーン添え
- ・冷製 ポタージュサンジェルマン
- ・リラッサプリン
- ・白身魚と春野菜のアヒージョ
- ・ビーフトマトサルサとチーズのトスターダス
- ・大人の麻婆豆腐
- ・リラッサシュークリーム ほか

「シェフズグルメフェア」第1弾 開催概要

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

期 間 : 2022年4月1日（金）～5月31日（火）

場 所 : 3F スーパーダイニング「リラッサ」

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

ディナーブッフェ 【120分制】 17:00～21:30(ラストイン 21:00)

料 金 : ランチ お一人様¥4,600 / お子様(4歳～小学生)¥1,800

ディナー お一人様¥6,100 / お子様(4歳～小学生)¥2,000

※ソフトドリンクバー付き

※表示料金はサービス料・消費税込み

ご予約・お問い合わせ : レストラン予約 TEL.03-5805-2237（受付時間 10:00～21:00）

※政府および東京都の要請等により、営業内容の変更または休業となる場合がございます。

新型コロナウイルス感染拡大防止対策

当ホテルでは、お客様と従業員の安全・安心を第一に考え、新型コロナウイルス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/safety/coronavirus/superdiningrilassa/>

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/safety/coronavirus/rilassa/>

東京ドームホテルについて

東京ドームホテルは、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2000年6月1日に開業しました。JR 山手線内の中心、歴史的遺産に囲まれた文京区に位置し、丸の内・大手町エリアから車、電車で約10分という地の利を生かし、ビジネス、レジャー、観光に最適のロケーションです。東京ドームシティが包含すべき3つの要素、「観る」「遊ぶ」「寛ぐ」の「寛ぐ」を担い、また、単にリラクゼーションを提供するだけのホテルではなく、「楽しさ」や「遊び心」を盛り込んだ、エンタテインメント性あふれるホテルの姿を目指します。

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ます。

※本リリースの画像はすべてイメージです。※都合により営業内容が変更になる場合がございます。

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 営業企画課

渡辺／定平

〒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 マーケティング本部マーケティング PR グループ

大須賀／佐藤

〒104-0045 東京都中央区築地 1-13-1

銀座松竹スクエア 10階

TEL.03-6260-4864 FAX.03-6260-6654