

報道関係各位

【開業 22 周年】シェフが織りなす“技と美食”の饗宴 「シェフズグルメフェア」第 2 弾

名誉総料理長 鎌田昭男をはじめ、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が一堂に！

2022 年 5 月 11 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、開業 22 周年を迎える 2022 年 6 月 1 日（水）よりスーパーダイニング「リラッサ」において大好評の第 1 弾に続く「シェフズグルメフェア」第 2 弾を開催いたします。

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



開業 22 周年を記念して、東京ドームホテルでは、名誉総料理長 鎌田昭男をはじめ各レストラン・パ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集う「シェフズグルメフェア」第 2 弾をスーパーダイニング「リラッサ」で開催いたします。第 1 弾に続き、洋食・中華シェフ渾身の自信作が新たに勢揃い。バラエティ豊かなラインナップにてお届けする、安全・安心な“New スタイルブッフェ”を心ゆくまでお楽しみいただけます。



名誉総料理長をはじめとしたシェフたちの美食をラインナップ！

・名誉総料理長 鎌田昭男 監修

プライスアップメニュー：「鮑と海老のフリカッセ オレンジの香り」

(ブッフェ料金にプラス¥1,000)



名誉総料理長が手掛けるのは“鮑”をメインとした高級感のある逸品。海老の風味に焦がしバターのコクをプラスした、オレンジの香り漂うまろやかなソースで仕上げました。

・レストラン調理第1課長 野上秀利 監修 「塩カツサンド」

ジューシーなカツの旨味をより際立たせる、太陽光と潮風を利用して作られた“田野屋塩二郎の塩”（完全天日塩）をシェフが厳選。希少価値の高い塩で一味違うカツサンドをご用意いたします。



・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 「ラムスパイスキーマカレー」



肉の旨みたっぷりでジューシーな肉質にも関わらず、驚くほど低脂肪といわれるラム肉に、香り高く味わい深いスパイスを効かせて、食欲をそそる逸品に。

・中華調理課長 宮田浩幸 監修 「冷やし豆乳担担麺」

豆板醤や香辣醬を加えた中華スープに豆乳を合わせることで、程よい辛さとマイルドな味わいが特徴の担担麺に。トッピングには肉味噌やザーサイ、干し海老、カシューナッツなどを乗せて、素材それぞれの旨味はもちろん食感までお楽しみいただけます。



・ダイニング「ドゥ ミル」シェフ 高橋克友 監修 「クレスポ ア ラ プロヴァンサル」



見た目にも拘った4層の味わいからなる本格フランス料理。ブラックオリーブのタップナード、ほうれん草、トマト、チーズ風味のじゃがいもをそれぞれベースとした4色のオムレツをテリヌ状に見立て、ローズマリーとアンチョビを加えたマヨネーズ風味のソースを添えてご提供いたします。

・宴会ホットシェフ 齋藤英朗 監修「サーモンの白身魚のムース包み アメリケーヌソース」
(ディナー限定)

ふんわりとした口当たり滑らかな白身魚のムースをサーモンで包みこみ、海老特有の香りと旨味、マイルドな味わいが特徴のアメリケーヌソースで仕上げた上品な一皿です。



・スーパーダイニング「リラッサ」中華シェフ 森潤一 監修
「豚肩ロースと彩り野菜のジンジャーソース炒め」



歯ごたえのある豚肩ロース肉を使い、野菜はパプリカ、紅芯大根など彩りに拘ってセレクト。新生姜の甘酢漬けを使用した甘酸っぱいソースを合わせ、食欲をそそる逸品に仕上げました。

・シェフ ド パティシエ 田島智 監修「ルビーチョコレートケーキ」

ふわっと柔らかい甘さ控えめのチョコレート生地、ルビーチョコレートクリームを巻き込んだロールケーキ。大人にもお子様にもオススメのスイーツです。



他にもリラッサのシェフが手がける魅力いっぱいのメニューが勢揃い！



牛バラ肉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)



和牛ローストビーフ エストラゴンマスタードと
コンディマン (ディナー限定)



シーフードと夏野菜のアヒージョ (ランチ限定)



和牛ローストビーフ寿司 (ランチ限定)

- ・ トマトとバジルの冷製パスタ ローストポークとアボカドベルデ (ディナー限定)
- ・ 国産豚のしゃぶしゃぶとコンディマン (ディナー限定)
- ・ 鶏肉の紹興酒蒸し 葱と生姜の香味醤油 (ディナー限定)
- ・ ローストポーク ポムデュセスとオニオンベークソース (ランチ限定)
- ・ オムレットシュリンプ 3種のソース (ランチ限定)
- ・ とうもろこしのパンナコッタ
- ・ 大人の麻婆豆腐
- ・ 骨付きチキンのアクアパッツァ風
- ・ じゃがいものヴェルデー トリュフ風味のニョッキ添え
- ・ リラッサ苺ショートケーキ (ディナー限定) ほか

「シェフズグルメフェア」第2弾 開催概要

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

期 間 : 2022 年 6 月 1 日 (水) ~ 8 月 21 日 (日)

場 所 : 3F スーパーダイニング「リラッサ」

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】 17:00~21:30(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/>

スーパーダイニング「リラッサ」における感染拡大防止対策はこちらをご覧ください。

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。



東京ドームホテル外観

※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
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