

報道関係各位

北のグルメが大集結！ 美食の祭典「北海道フェア 2022」

東京にしながら“北海道の美味しさ”を思う存分buffeスタイルで

2022年9月22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、2022年11月1日（火）よりスーパーダイニング「リラッサ」において「北海道フェア 2022」を開催いたします。

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



食材の宝庫“北海道”から届く海産物、農産物などの食材にシェフのアレンジを加えた美食の祭典。スーパーダイニング「リラッサ」では、北海道庁後援のもと、人気の蟹や帆立など北の海と大地に育まれた食材の数々を、東京でより身近にお楽しみいただきたいという願いを込めて期間限定で本フェアを開催いたします。北海道の地を訪れたかのような、多くの道民に愛されるご当地グルメもご提供。心行くまで北海道グルメをお楽しみください。



「北海道フェア 2022」イメージ

「北海道フェア 2022」イチ押しメニュー



(1) リラッサ海鮮おちょこ丼

いくらとサーモン、いかとおくら、紅ズワイ蟹とアボカドなど相性の良い食材を彩り豊かにトッピング。おちょこサイズなので数種類をピックアップしてお楽しみいただけます。

(2) 北海道産帆立と和牛のしぐれ煮丼（ディナー限定）

北海道産の肉厚な帆立と旨味のある牛肉を豪快にアレンジ。程よく生姜のきいた醤油ベースの甘辛い味わいは食欲をそそる逸品です。



(3) 北海道産カスベの唐揚げ（ディナー限定）

ご当地食材ともいわれるカスベを、北海道では定番の唐揚げでご提供いたします。軟骨のコリコリとした食感もお楽しみいただけます。

(4) 北海道産豚のちゃんちゃん焼き風 北海道バター味噌ソース（ディナー限定）

北海道の漁師町における名物料理として知られる“ちゃんちゃん焼き”を北海道産の豚肉でアレンジ。バターと味噌のコクのあるソースが豚肉との相性抜群です。



(5) 北海道中札内産枝豆のフ란と ホワイトコーンクリーム

見た目にも色鮮やかな北海道中札内で育った枝豆と、ホワイトコーンの甘さが調和したまろやかな味わいが上品な逸品。

(6) 海老味噌バターラーメン

コク深い旨味と海老の風味が豊かな「海老味噌バターラーメン」。お客様の目の前で作りたてをご用意いたします。



北海道松前産の紅ズワイ蟹をお好みのスタイルで！

お一人様につき一皿限定で、どちらか一品をお選びいただけます。

- (1) 北海道松前産紅ズワイ蟹（2 肩）
- (2) 北海道松前産紅ズワイ蟹入りトマトクリームパスタ



北海道松前産紅ズワイ蟹（2 肩）



北海道松前産紅ズワイ蟹入りトマトクリームパスタ

北海道デザートコーナー

- ◇北海道ミルクプリンモンブラン
- ◇パンナコッタ 赤肉メロンソース
- ◇北海道十勝産小豆おはぎ
- ◇北海道メロンロールケーキ
- ◇北海道ハスカップコンフィチュールとクリームチーズムース ほか



北海道デザートコーナーイメージ

フェアを盛り上げる種類豊富なメニューをラインナップ

- ◇ローストビーフ（ディナータイムは北海道産牛を使用）
- ◇豚肩ロース肉のアロゼロティー ポムプューレ添え（ディナー限定）
- ◇スチームチキンとソーセージ チーズフォンデュソース（ディナー限定）
- ◇北海道産豚のパテドカンパーニュ（ディナー限定）
- ◇スパイスラムと野菜のスープカレー（ディナー限定）
- ◇ラム肉団子のピリ辛クミン炒め（ディナー限定）
- ◇牛バラ肉のハニーマスタード煮 北海道ハスカップソース（ランチ限定）
- ◇北海道産鰯の花椒香るバター炒め（ランチ限定）
- ◇北海道坊ちゃんかぼちゃとマチルダポテト等 温野菜蒸籠蒸し
- ◇鶏のザンギ 葱ボン酢ダレ
- ◇北海道旬魚のオハウ
- ◇北海道産鰯のポワレ 焦がしガーリックトマトソース
- ◇北海道栗山町とことんかぼちゃの冷製ポタージュ ほか



牛バラ肉のハニーマスタード煮
北海道ハスカップソース（ランチ限定）



北海道坊ちゃんかぼちゃとマチルダポテト等
温野菜蒸籠蒸し

「北海道フェア 2022」開催概要

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

期 間 : 2022 年 11 月 1 日 (火) ~ 2023 年 1 月 10 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¥4,750 / お子様 (4 歳~小学生) ¥1,850

ディナー お一人様¥6,300 / お子様 (4 歳~小学生) ¥2,100

※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 10:00~19:00)

※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。

北海道知事 鈴木 直道氏からのメッセージ

今年も北海道フェア 2022 が開催されますことを、心からお喜び申し上げます。

北海道の豊かな自然環境で育まれた良質な食材が、シェフの皆様の優れた技術とアイデアにより、その魅力が一層引き出され、洋食・中華・和食・スイーツなど多彩な創作料理となって、多くの皆様に味わっていただけることを大変嬉しく思います。北海道が誇る食の恵みを、どうぞ心ゆくまでご堪能ください。

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/>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ー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、エンター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 m²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

佐々木

〒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