

報道関係各位

日本の“美味しい”が大集結！全国ご当地グルメフェア

ご当地グルメを思う存分buffeスタイルで

2022年12月14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、2023年1月11日（水）よりスーパーダイニング「リラッサ」において「全国ご当地グルメフェア」を開催いたします。

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



「全国ご当地グルメフェア」イチ押しメニュー

(1) リラッサ寿司（ディナー限定）

生産地に拘ったネタが勢揃い！高知県産の完全薫焼き鰹や北海道産の水タコなど素材を活かした美味しさを人気のお寿司でご提供いたします。

- ・鹿児島県ごまかんぱち
- ・北海道産いくらとサーモン
- ・北海道産水タコ
- ・高知県産完全薫焼き鰹「龍馬タタキ」の“漬け寿司”
- ・ローストポークと茨城県産小松菜サルサ ほか



(2) リラッサミニ丼（ランチ限定）

ミニサイズのどんぶりをお好みで！素材の良さを活かしつつ、味わい・食感を同時に楽しめるメニューです。

- ・秋田県いぶりがっこ入りネギトロ
- ・広島県瀬戸内海お刺身生しらす
- ・北海道十勝昆布醤油漬けサーモンと甘海老
- ・ローストポークと茨城県産小松菜サルサ ほか



(3) 青森県陸奥湾産帆立と牛しぐれ煮丼(ディナー限定)

旨味はもちろん、濃厚な甘みと貝柱の厚さが特徴の「陸奥湾産帆立」を甘辛く煮詰めた牛しぐれ煮と共に丼にした逸品です。

(4) 富山県産白海老のフリットと
海老トマトクリームパスタ（ディナー限定）

海老の旨味を感じる出汁と程よい酸味のトマトを合わせた濃厚なクリームパスタに、白海老のフリットを乗せてご提供いたします。



(5) 新潟県八色（やいろ）しいたけのフリットと
ポルチーニクリームパスタ（ランチ限定）

肉厚で歯ごたえがあり独特の風味が特徴の「八色（やいろ）しいたけ」をフリットに。香り豊かなポルチーニの味わい深いクリームパスタに添えてご提供いたします。

(6) 鹿児島県産黒豚バラ肉の雲白肉（ディナー限定）

柔らかく甘みのある黒豚バラ肉を茹でて、にんにく・ラー油・甜醤油を混ぜ合わせ数日寝かせたタレをかけて仕上げた逸品。香り高く、程よいピリ辛の味わいが食欲を掻き立てる中華料理です。



【オプションメニュー】「南三陸から恵の海宝丼」

「南三陸から恵みの海宝丼」 ブッフェ料金にプラス ¥1,800

【1日限定 10食】



『わたす日本橋』とコラボレーションした数量限定のオプションメニューが登場いたします。南三陸から届いた“銀じゃけ”・“帆立”・“いくら”の海の幸をふんだんに使用した海鮮丼にアクセントの大葉と柚子をトッピング。丼としてお楽しみいただき、さらにだし汁を加えて“お茶漬け”としてもお召し上がりいただける、心も身体も温まる味わい豊かな逸品です。

『わたす日本橋』とは

三井不動産が東北の情報発信・交流の拠点として 2015 年に日本橋に開設。「人と未来に、心の架け橋を」というコンセプトのもと、災害を経て未来へ歩もうとする方々に学び、人の心に「わたす」架け橋になりつながりが生まれる場所でありたいと願っています。東北のおいしい食材を使ったお食事やお酒も提供しています。

『わたす日本橋』

住 所：〒103-0022 東京都中央区日本橋室町 2-1-1 日本橋三井タワー2 階

お問い合わせ：TEL.03-3510-3185

URL：https://www.watasu.net/



「わたす日本橋」イメージ

スイーツ各種

- ・宮崎県日向夏のムース
- ・パンナコッタ 温州みかんジャムソース
- ・沖縄黒糖&塩のロールケーキ
- ・宇治抹茶ブラウニー ほか



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

- ◇香川県オリーブ豚のメンチカツバーガー ◇牛タン寿司 博多葱ポン酢
◇熊本県産シバエビのペルシヤード
◇群馬県産「上州せせらぎポーク」のハンバーグデミグラス トリュフ風味のポムピューレ添え
◇青森県産しめさばサラダ 芝麻醬(チーマー جان)ソース (ディナー限定)
◇宮城気仙沼産金華サバのトマトパッツァ ◇山形県芋煮風鍋 ほか

「全国ご当地グルメフェア」開催概要

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

期 間 : 2023 年 1 月 11 日 (水) ~ 3 月 31 日 (金)

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

※サービス料・消費税込み

場 所 : 3F スーパーダイニング「リラッサ」

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。

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/super-dining-rilassa/>

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