

報道関係各位

【開業 24 周年記念】“各店舗のシェフの技”が一堂に堪能できる 「15 人のシェフによる技の饗宴」開催

東京ドームホテルの各レストラン・バンケットのシェフが監修したスペシャルメニューが揃う特別フェア

2024 年 5 月 8 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、おかげさまで開業 24 周年を迎えます。これを記念して、2024 年 6 月 1 日（土）よりスーパーダイニング「リラッサ」において開業 24 周年記念「15 人のシェフによる技の饗宴」を開催いたします。

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



東京ドームホテル開業 24 周年を記念して、スーパーダイニング「リラッサ」では、名誉総料理長 鎌田昭男をはじめ各レストラン・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集う「15 人のシェフによる技の饗宴」を開催いたします。

日頃、東京ドームホテルをご愛顧いただいているお客様に各店舗のシェフの味わいを一挙に知っていただきたい、初めてお越しになるお客様にシェフたちのバリエーション豊かな自信作をbuffestailで存分に味わっていただきたい、そんな願いを込めてお届けいたします。期間限定の技の饗宴を心ゆくまでご堪能ください。



【名誉総料理長をはじめとしたシェフたちの技が集う！】

名誉総料理長 鎌田昭男 監修 プライスアップメニュー

「アワビのムニエル 青豆・海藻とポークのジュ」 （buffe料金にプラス¥1,800）

鮑のムニエルとパンチェッタにセージとエシャロットで青豆に香りをつけたものと海藻を添え、ポークとベーコンの出汁をかけ、鮑の淡白な味わいにキレを出し、香りがいっばいに広がる逸品に。名誉総料理長 鎌田が手掛ける渾身のメニューです。



選べる2つのメニュー（ディナー限定）

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。※お子様料金は対象外

◇料飲調理部長 清水直徳 監修「スペイン風 帆立貝のソテー チョリソー風味」（ディナー限定）



帆立貝をメイン食材として、甘く炒めたたまねぎ・パプリカをチョリソーと合わせました。スペイン産のパプリカパウダーをアクセントに香りが広がるスパイシーな仕上がりに。

◇中華統括料理長 宮田浩幸 監修「いぶりがっこ香る 鶏肉入りフカヒレスープ」（ディナー限定）

高級食材であるフカヒレのほか、鶏肉・たけのこ・えのき、さらにアクセントに細切りにしたいぶりがっこを使用。素材の旨味と食感が活きた深みのあるスープに仕上げました。



様々なジャンルのシェフたちが手掛ける美食を一堂に！

◇スーパーダイニング「リラッサ」和洋食統括シェフ 新井衛 監修

「牛肉のボルペッティ 夏野菜のグリーンミネストラ仕立て」



ボルペッティ（イタリア風ミートボール）をズッキーニ、枝豆、白いんげん豆、トマトなど夏野菜と一緒に煮込み、爽やかに仕上げました。

◇スーパーダイニング「リラッサ」中華シェフ 森潤一 監修

「牛肉の水煮 唐辛子と四川花椒の香り油がけ」

スパイシーに仕上げた牛肉の水煮。四川花椒が香りのアクセントになった逸品。



◇スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」シェフ 柏井辰方 監修

「ショートパスタ サルシッチャと夏野菜の白ワインクリームソース レモンの香り」



サルシッチャ、夏野菜に軽い白ワインクリームソースを合わせ、レモンの香りを添えた初夏にぴったりのパスタに仕上げました。

◇ダイニング「ドゥ ミル」シェフ 高橋克友 監修

「ズワイガニのプティボワ ア ラ フランセーズ 薫香を纏ったトラウトサーモンのフランベと共に」

フランスでポピュラーな煮込み料理にシェフのアレンジを加えた逸品。グリーンピース、レタスなどの野菜、さらにベーコンの代わりにズワイガニを使用することで魚介系の味わい深い逸品に。香り豊かな薫香が広がるトラウトサーモンを添えて。



◇中国料理「後楽園飯店」料理長 稲飯龍典 監修「豚肉の沙茶醬炒め」



魚介の旨味が凝縮され、ほどよい唐辛子の辛味が感じられる沙茶醬を使用。クセになる味わいに。

◇宴会統括シェフ 田中大輔 監修

「ラムスパイスキーマカレー」

ヘルシーで人気のあるラム肉を使用した逸品。深みのあるスパイスとトマトの酸味がラム肉の旨味を引き立てます。



◇レストラン統括シェフ 齋藤英朗 監修「チキンのコンフィ 茸クリームソース」 (ディナー限定)



鶏モモ肉をロール状にしてスチームコンベクションでじっくり火を入れ柔らかく仕上げ、モリユ・エリンギ・しめじのエッセンスが入ったクリームソースと合わせたコク深い逸品です。

◇宴会コールドシェフ 若田部直人 監修「甲殻類のブランマンジェ 甘海老 ブロッコリーのクーリ」

甲殻類のエッセンスとスペイン産アーモンドを使った、ひんやり、ふんわり、口の中でトロリと溶けるなめらかなブランマンジェ。甘海老の甘みとブロッコリーの旨味とのバランスが絶品で初夏から暑い夏には最高の逸品です。



◇宴会中華シェフ 山藤聡 監修「汁なし担担麺」



豚肉をエシャロット、桂皮、オイスターソースなどで香りのある肉味噌に仕立てました。辣油、山椒などでピリ辛の味付けをした麺と絡めてお楽しみいただけます。

◇THE SUITE TOKYO 和食料理長 新井健 監修

「リラッサ mini 丼」(鮪たたき釜揚げしらすがけ / 錦糸卵と焼き穴子の山椒おろし)

まろやかでしっとりとした鮪のたたきとふっくらとした旨味のある釜揚げしらすを盛り付けた「鮪たたき釜揚げしらすがけ」、刻み穴子を蒲焼のたれで焼き、鮮やかな色の錦糸卵と山椒風味の大根おろしを添えた「錦糸卵と焼き穴子の山椒おろし」をミニサイズで。



◇THE SUITE TOKYO 洋食シェフ 羽磨宏和 監修「小海老とコーン 押し麦のサラダ アジアン風」



有頭海老と小海老、ポップコーンとコーン、枝豆、レッドオニオン、押し麦などを合わせた彩り豊かな仕上がりに。コブミカンの葉をペースト状にして合わせ、さらにパクチーを添えることで、爽やかな香り漂うアジアン風味の逸品が楽しめます。

◇シェフ ド パティシエ 田島智 監修

「バニラとチョコレートのロールケーキ」

国産小麦を使用したフワフワな生地に、濃厚なチョコレートクリームとなめらかなシャンティクリームを巻いて仕上げました。



その他にもリラッサのシェフが手掛ける魅力いっぱいのメニューが勢揃い！

- ・ポークタリアータ レッドオニオンとバルサミコ酢ソース（ディナー限定）
- ・サバの竜田揚げ マンゴーチリソース（ディナー限定） ・キンパ（ディナー限定）
- ・ローストビーフ ・赤魚とあさりのアクアパッツァ 青海苔と昆布だし仕立て
- ・冷やし中華
- ・チキンのロースト そばの実と金山寺味噌風味（ランチ限定）
- ・タラのブニエロ コーンチーズクリーム（ランチ限定）
- ・苺ショートケーキ（ディナー限定） ・林檎と野菜のパウンドケーキ（ランチ限定）
- ・ガトーショコラ ラズベリークリーム添え ほか

開業 24 周年記念「15 人のシェフによる技の饗宴」開催概要

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

期 間：2024 年 6 月 1 日（土）～7 月 31 日（水）

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 平日 お一人様 ¥4,950 / お子様(4 歳～小学生) ¥2,050

土・日・祝日 お一人様 ¥5,650 / お子様(4 歳～小学生) ¥2,250

ディナー 平日 お一人様 ¥6,500 / お子様(4 歳～小学生) ¥2,300

土・日・祝日 お一人様 ¥7,200 / お子様(4 歳～小学生) ¥2,500

※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）

※都合により、メニューは変更となる場合がございます。

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 9 店、(ホテル外直営店 1 店含む) 大中小宴会場 15 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

〒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>