

北海道の紅ズワイ蟹などシェフ厳選の食材を中心に使用した
50種類以上のbuffetメニューが贅沢に！
東京ドームホテルの人気企画「北海道フェア 2024」を
10月1日(火)より開催！

走行距離 1,100km 超え！！現地を旅して見つけた厳選食材をこだわりのメニューに

2024年8月29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、スーパーダイニング「リラッサ」において北海道庁後援のもと「北海道フェア 2024」第1弾を2024年10月1日(火)より開催いたします。

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



2003年より開催している本フェアは、現在では数多くのお客様に愛される人気フェアとなりました。今年の「北海道フェア 2024」は、シェフが1,100kmを超える北海道の地を巡り、出会った生産者様の思いがあふれる食材を使用し、実際に味わって得たアイデアが詰まった料理をbuffetスタイルでご提供いたします。第1弾を2024年10月1日(火)～11月24日(日)、第2弾を2024年11月25日(月)～2025年1月14日(火)にて開催。東京で魅力あふれる北海道グルメを心ゆくまでご堪能ください。

走行距離 1,100 kmを超える食材探しの旅

本フェア開催に伴い、「リラッサ」のシェフが道南エリアを中心に北海道の地を訪れ、多くの生産者様に出会い、改めて北海道の魅力を感じながら旬の食材を厳選してまいりました。今回の旅では、江差港の紅ズワイ蟹をはじめ、蘭越町のお米、夕張郡栗山町のメロン、十勝ではワインや乳製品、卵など数多くの食材を実際に目で見て手に取り、味わうことができました。この体験と北海道の魅力を存分に料理で表現してお客様にご提供いたします。



北海道知事 鈴木 直道氏 メッセージ

北海道フェア 2024 におきまして、シェフの皆様の優れた技術とアイデアで、道産食材の魅力を引き出した多彩なメニューをご提供いただけることを、地元北海道の知事として、とても嬉しく思います。北海道の豊かな自然で育まれた新鮮で良質な農畜産物や水産物は、どれも自信を持ってお勧めできるものばかりです。どうぞ心ゆくまでご堪能ください。今度はぜひ北海道にお越しいただき、豊かな食や自然が織りなす絶景など、北海道の魅力をまるごと体感していただければ幸いです。

北海道の素材そのままを味わう"選べる 1 皿"で、さらにbuffetを贅沢に！

【ディナー限定】

「北海道産紅ズワイ蟹 1 肩+いくら」もしくは「帆立の食べ比べ（帆立の殻焼きと北海道産帆立のフライ ホワイトコーンのタルタルソース）」



「北海道産紅ズワイ蟹 1 肩+いくら」(ディナー限定)



「帆立の食べ比べ（帆立の殻焼きと北海道産帆立のフライ ホワイトコーンのタルタルソース）」(ディナー限定)

※お一人様につき一皿限定でお選びいただけます
※お子様料金は対象外となります

【ランチ限定】

「北海道産紅ズワイ蟹 1 肩」もしくは「北海道産帆立のフライ ホワイトコーンのタルタルソース 2 個」



「北海道産紅ズワイ蟹 1 肩」(ランチ限定)



「北海道産帆立のフライ ホワイトコーンのタルタルソース 2 個」(ランチ限定)

※お一人様につき一皿限定でお選びいただけます
※お子様料金は対象外となります

「北海道フェア 2024」第1弾 イチ押しメニュー

○リラッサ海鮮オリジナルパフェ（ディナー限定）

鮪、鮭、煮穴子、いかオクラなど10種類を超える食材をラインナップ。お好みでグラスに盛り付けて、オリジナルの海鮮パフェをお作りいただけます。 ※いくらは“選べるお一人様一皿限定メニュー”から



○音更町竹内養鶏場 黄色い卵「玉艶」を使った蟹チャーハン

風味豊かな蟹をふんだんに使用し、さらに濃厚な旨味、コクを感じる黄色い卵「玉艶」を合わせて中華の王道チャーハンに。何度も食べたくなる贅沢な味わいです。



○ビーフシチュー 十勝池田町産赤ワイン「山幸」風味（ディナー限定）

じっくり柔らかく煮込んだビーフシチュー。香り高い十勝産の赤ワインを仕上げに加えてご提供。



○北海道産秋鮭のちゃんちゃん焼き風

とちまきマッシュの味噌クリームソース

北海道産秋鮭を豪快にたくさんの野菜と一緒に焼き上げました。豊潤な香りと濃厚な旨みのとちまきマッシュに味噌と合わせたクリームソースをたっぷり添えて仕上げました。



○パルミジャーノ・レッジャーノで仕上げる

鮭節醤油香る北海道産帆立とホワイトコーンのリゾット

鮭節醤油の香ばしい香りとホワイトコーンのピューレが活きたクリーミーな優しい味わいのリゾット。長期熟成による凝縮した旨味とコクが特徴のチーズを贅沢に。



○ラム麻婆豆腐

独特の風味と、ジューシーで優しい味わいのラム肉を使用したシェフこだわりの麻婆豆腐。



○カントリーホーム風景のヨーグルト レモンのコンフィチュール

生乳本来の香りと味わいが楽しめるカントリーホーム風景の「草原のヨーグルト でーでーぽっぽ」にレモンのコンフィチュールを添えて。



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！

- ・ショートパスタ 音更町竹内養鶏場 黄色い卵「玉艶」で仕上げたカルボナーラ風
- ・ラムジンギスカン リラッサスタイル ・とかちマッシュ・鶏肉・白菜のクリーム煮
- ・音更町竹内養鶏場 白い卵「米艶」の親子煮
- ・北海道産紅ズワイ蟹肉あんかけ塩ラーメン（ディナー限定）
- ・ローストポークと北海道産白花豆のサラダ仕立て（ディナー限定）
- ・リラッサ mini 丼（いくらとトラウトサーモン）（ランチ限定）
- ・焦がし味噌の海鮮鉄板焼きそば（ランチ限定）
- ・北海道産ホワイトコーンと蟹のムース トマトとピーツのクーリ（ランチ限定）
- ・牛肉と北海道産ラクレットチーズのミニバーガー（ランチ限定）
- ・パンナコッタ ハスカップソース ・北海道スイートポテトのヴェリース ほか

「北海道フェア 2024」開催概要

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

期間：【第1弾】2024年10月1日(火)～11月24日(日)

【第2弾】2024年11月25日(月)～2025年1月14日(火)

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

※2024年12月30日(月)～2025年1月3日(金)は休日(土・日・祝日)料金となります

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㎡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>