

報道関係各位

好評開催中の東京ドームホテル「北海道フェア 2024」 北海道グルメを中心に 50 種類以上のbuffetメニューが 贅沢にラインナップ！第 2 弾を 11 月 25 日(月)より開催

シェフが北海道を旅して見つけた厳選食材を、アイデアを活かしたこだわりのメニューに

2024 年 10 月 17 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現在開催中の「北海道フェア 2024」の第 2 弾を 2024 年 11 月 25 日(月)より開催いたします。

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



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。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ております。

今回の第 2 弾では、第 1 弾から続く北海道産の人気食材、紅ズワイ蟹や帆立、秋鮭などを中心に、北海道産のお米、野菜、乳製品などシェフのこだわりのアレンジメニューをお楽しみいただけます。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。

「北海道フェア 2024」第 2 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”からお選びいただけます。



○蘭越町タナカ農園のななつぼしのシーフードリゾット
パエリア仕立て

北海道を代表する品種とされる『ななつぼし』を使用。魚介の旨味をたっぷり含んだお米に海老やいか、ムール貝、さらにチーズをプラスすることで風味豊かなコクのある逸品に仕上げました。



○とかちマッシュ® ブラウン入りフカヒレラーメン（ディナー限定）

味が濃く旨味たっぷりのマッシュルーム『とかちマッシュ®ブラウン』を使用した風味豊かなスープに、贅沢にフカヒレを加えました。お客様の目の前で仕上げてご提供いたします。



○北海道産カラフルポテトと
十勝池田町黒豚ボロネーゼのラクレットチーズ焼き

彩り豊かなポテトに、黒豚とトマトの旨みを感じるボロネーゼ、クリーミーな食感が特徴のラクレットチーズをのせて焼き上げました。



○音更町竹内養鶏場 黄色い卵「玉艶」で仕上げた
温野菜とチキンのシーザーサラダ

カボチャやレンコン、ブロッコリーなど様々な種類の野菜と鶏肉に、濃厚な旨味、コクを感じる黄色い卵『玉艶』、パルメザンチーズとクルトンを合わせた食べ応えのある逸品。



○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いたします。



○北海道産秋鮭のちゃんちゃん焼き風
とかちマッシュ®の味噌クリームソース

北海道産秋鮭をたくさんの野菜と一緒に豪快に焼き上げました。豊潤な香りと濃厚な旨みの『とかちマッシュ®』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。



○カントリーホーム風景の牛乳プリン

牛乳本来のすっきりしたのど越しと自然な甘みが特徴のカントリーホーム風景の牛乳を使用。まろやかな風味を活かしたプリン。



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。

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！

- ・北海道名物 豚丼
- ・ラム麻婆豆腐
- ・豚肩ロースと彩り野菜の XO 醬炒め
- ・北海道産生ハムのタルティーヌ
- ・低温で火を入れたタコとインカのめざめのジェノバ風
- ・日高昆布出汁スープの水餃子 とろろ昆布添え (ディナー限定)
- ・リラッサ mini 丼 (北海道産サンマとおろしポン酢) (ランチ限定)
- ・焦がし味噌の海鮮鉄板焼きそば (ランチ限定)
- ・スモーク秋鮭と帆立貝の和風スパゲッティーニ 日高昆布風味
- ・北海道産白花豆のモンブラン風タルト (ディナー限定)
- ・北海道スイートポテトのヴェリーヌ
- ・北海道産カボチャのショートケーキ キャラメルムース
- ・ほか

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 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。

※画像に関しまして、本リリース案件以外での二次使用や加工などとはご遠慮ください。

※都合により営業内容が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

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>