TOKYO DOME HOTEL

PRESS RELEASE

報道関係各位

【開業 25 周年記念】
東京ドームホテルの“名シェフの技”が集う
「16 人のシェフによる技の饗宴」ランチ・ディナーブッフェを
2025 年 1 月 15 日(水)より期間限定で開催

新年のお祝いと開業 25 周年への感謝の気持ちを込めて、
思わず笑顔になる美食の数々をお届けいたします

2024 年 12 月 13 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 25 周年を迎えます。これを記念して、スーパーダイニング「リラッサ」において開業 25 周年記念「16 人のシェフによる技の饗宴」を 2025 年 1 月 15 日(水)より開催いたします。

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

開業 25 周年記念「16 人のシェフによる技の饗宴」

東京ドームホテル開業 25 周年を記念して、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「16 人のシェフによる技の饗宴」をスーパーダイニング「リラッサ」にて開催いたします。

「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」、「新年のご挨拶と共に 25 周年の日頃の感謝の気持ちをお料理を通じてお届けしたい」、そんな願いを込めて様々なジャンルのメニューをご提供いたします。16 人のシェフによる技の饗宴を心ゆくまでご堪能ください。

開業 25 周年記念「16 人のシェフによる技の饗宴」イメージ

総支配人室　〒112-8562　東京都文京区後楽1-3-61　Tel. 03-5805-2151　Fax. 03-5805-2153
Executive Office 1-3-61, Koraku, Bunkyo-ku, Tokyo 112-8562, Japan URL https://www.tokyodome-hotels.co.jp

16 人のシェフによるメニュー紹介

◇名誉総料理長 鎌田 昭男 監修「アワビのムニエル ホワイトビーンズのフリカッセ」
（ブッフェ料金にプラス￥1,800）

まろやかな風味のガーリックバターがアワビに絡み、素材そのものの旨味が存分に楽しめる味わい深い逸品です。ホワイトビーンズ、パンチェッタ、野菜などの煮込みに、磯の香り漂う岩海苔を添えて仕上げました。

◇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「牛ステーキ フォワグラのパルフェとトリュフの香るマデラソース」

牛肉のステーキにはブランデーの香りを纏わせ、滑らかなフォワグラパルフェと芳醇なソースとのマリアージュをお楽しみください。

中華統括料理長 宮田 浩幸 監修「福寿全（山海珍味の蒸しスープ 東京ドームホテルスタイル）」

フカヒレをはじめとする 25 種類の海と山の食材の美味しさを全て詰め込んだ贅沢なスープを、25 周年の感謝の気持ちを込めてお届けいたします。

◇様々なジャンルのシェフたちの感謝と技が集う

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「仔羊のブロデッタート風 香草風味」

仔羊をパンチェッタの旨味を含んだブイヨンで煮込みレモンとチーズ・香草で爽やかに仕上げました。仔羊が苦手な方にもご賞味いただきたい逸品です。

スーパーダイニング「リラッサ」中華シェフ 森 潤一 監修
「日本柚香海鮮湯麺（柚子香る海鮮あんかけ塩ラーメン)」

中国で幸運の果実とも言われる柚子を使用。香り高い柚子を使用した風味ある塩味スープ、さらに海の幸をあんかけにし、熱々の塩ラーメンを目の前でご提供いたします。

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
「スパゲッティーニ 生ハムとピゼッリのクリームソース パパリーナ風」

歴史あるパスタをシンプルなスタイルでお届けしたいと考え、程よい塩味の生ハムと、とても甘くて食べやすいイタリアのグリーンピース（ピゼッリ）をクリームソースで。子供から大人まで誰からも喜ばれるパスタに仕上げました。

ダイニング「ドゥ ミル」シェフ 髙橋 克友 監修「白身魚のポワレ 桜海老のラヴィゴットソース」

ラヴィゴットとはフランス語で元気を回復させるという意味を持ちます。今年で 25 周年を迎える東京ドームホテル最初のイベントとして、ご来店されたお客様に今年１年元気にお過ごしいただき、またご来店いただけるよう願いを込めて、新年を彩る海老を使用した魚料理をご用意いたしました。

中国料理「後楽園飯店」料理長 稲飯 龍典 監修「酸菜牛肉（牛肉と白菜の漬物の煮込み)」

後楽園飯店 60 周年記念の年に特別メニューとしてご提供した逸品。酸味の効いた白菜の漬物と牛肉の薄切りを八角の風味と共に煮込みました。本フェアで後楽園飯店のスペシャリテをぜひ味わっていただきたく、ご用意いたしました。

宴会統括シェフ 田中 大輔 監修
「アサリのスパイスキーマカレー」

アサリの素材が活きた旨味、スパイスカレーの香り豊かで濃厚な味わいに。ブッフェ料理で世代を問わず親しまれているカレーを皆様でご賞味ください。

レストラン統括シェフ 齋藤 英朗 監修
「鶏もも肉とモッツァレラチーズ・トマトのアヒージョ」

初めてシェフを務めた店舗のスペシャリテ(鶏肉のアヒージョ)を彩り良くグレードアップさせ、25 周年の感謝を込めてご提供いたします。

宴会ホットシェフ 若田部 直人 監修
「ローストポーク スパイシーフルーツソース
ドライフルーツ入りクスクス添え」

25 周年を祝う特別なソースとして、バナナとリンゴを使ったスパイシーフルーツソースは美味しさとアクセントを兼ね備えた、絶妙なバランスに仕上げました。

宴会中華シェフ 山藤 聡 監修「川菜口水鶏（よだれ鶏)」

四川料理の代表的な料理。自身も好んでこの料理を一品目の前菜として中華料理を楽しむことが良くあることから、本フェアでもお客様にお楽しみいただきたいと願いを込めて。柔らかく仕上げた鶏肉と野菜を辛味の効いた香り高い濃厚だれでお召し上がりください。

THE SUITE TOKYO 和食料理長 新井 健 監修
「リラッサ mini 丼」
・小角鰤の山芋とろろ ・蟹ちらし

鰤は出世魚であり縁起の良い魚です。山芋とろろは長く伸びることから長くお付き合いできますようにと願いを込めました。また、蟹は脱皮を繰り返し成長力のあることから蟹を使った蟹ちらしをご用意いたしました。

THE SUITE TOKYO 洋食シェフ 羽磨 宏和 監修
「スモークトラウトサーモンの
シトラス風味タルタル ワカモレとマンゴー」

スプーンには西洋で幸せを運ぶものという意味があります。お客様への感謝の気持ちとお客様の幸せを願い、スプーンに思いを込めた「贈り物」として縁起の良いサーモンを使用した逸品をお届けいたします。

宴会コールドシェフ 都鳥 和典 監修
「6種のキノコと帆立のムース セップ茸ソース
赤ワインのエッセンス」

様々なキノコの旨味と帆立のムースを、軽やかなセップ茸クリーム、赤ワインのエッセンスと共にご賞味ください。

シェフ ド パティシエ 田島 智 監修
「苺のホワイトロールケーキ」

ピュアホワイトの卵を使用した白いロール生地に苺クリームを塗り巻き、白と赤でおめでたい紅白をイメージしたロールケーキに仕上げました。

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！

・魚介と野菜のフラメンカエッグ仕立て（ディナー限定）
・イベリコ豚の回鍋肉（ディナー限定） ・葦切鮫のオイスターソース蒸し（ディナー限定）
・ポテトのガレット ピッツァ風（ランチ限定）
・鯖の竜田揚げ 胡麻風味 ・鶏もも肉とじゃが芋のトウチ炒め（ランチ限定）
・白身魚の唐揚げ 野菜あんかけ（ランチ限定）
・ローストビーフ ・鴨南蛮風蕎麦 ほか

開業 25 周年記念「16 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：2025 年 1 月 15 日(水)～3 月 31 日(月)
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
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。

東京ドームホテル開業 25 周年について

URL：https://www.tokyodome-hotels.co.jp/anniversary/

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、来年 2025 年 6 月 1 日(日)に開業 25 周年を迎えます。2000 年の開業以来、これまでご愛顧いただいた多くのお客様への感謝の気持ちを込めて、2025 年 1 月 1 日(祝・水)より 1 年間、開業 25 周年を記念したイベントや各種フェア、商品をご用意いたします。なお、情報につきましては順次公開してまいります。

「“楽しい”をもっと－」をスローガンに展開する記念イベントやフェア、商品を通じて、当ホテルがビジョンとして掲げる「楽しさ度ランキング No.1 ホテル」を表現しながら、未来への挑戦と発展を続けてまいります。

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