TOKYO DOME HOTEL

PRESS RELEASE

報道関係各位

開業 25 周年の感謝を込めた 50 種を超える豪華ブッフェ！ホテル自慢の洋食や中華、黒毛和牛から海鮮パフェまで楽しめる「アニバーサリーフェア」を 2025 年 6 月 1 日(日)より期間限定開催

厳選食材をピックアップ！シェフが総力をあげた周年を祝うグルメの数々をブッフェスタイルで

2025 年 5 月 2 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」において開業 25 周年記念「アニバーサリーフェア」を 2025 年 6 月 1 日(日)から 7 月 31 日(木)まで期間限定で開催いたします。

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

開業 25 周年記念「アニバーサリーフェア」イメージ

開業 25 周年記念「アニバーサリーフェア」

東京ドームホテルは 2025 年 6 月 1 日に開業 25 周年を迎えます。日頃のご愛顧に感謝し、この度、シェフが総力をあげた魅力あふれるお料理の数々をご提供する美味満載の開業 25 周年記念「アニバーサリーフェア」を開催いたします。ディナータイムには黒毛和牛もしくはフカヒレを使ったお料理のうち選べる一皿、またランチタイムには月替わりのメニューが登場するなど、いつ何度来てもお楽しみいただけるブッフェです。洋食・中華・和食・スイーツの 50 種を超えるバラエティ豊かなラインナップを心ゆくまでご堪能ください。

選べる 2 つのメニュー（ディナー限定）

黒毛和牛のステーキ

黒毛和牛のおいしさをそのままに、
赤ワイン塩と山葵を添えた贅沢な一皿。

牛肝菌魚翅炒飯「気仙沼産フカヒレとピーチシャークを使ったポルチーニ茸香る餡かけチャーハン 」

人気のチャーハンにフカヒレとポルチーニ茸の
餡を加えてワンランク上の一皿に。

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

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

月替わり 2 つのメニュー（ランチ限定）

ランチ限定！和牛を使った月替わりのお料理が登場
・【6 月限定】和牛ハンバーグ トリュフ風味のポテトピューレ お好みのソースで
・【7 月限定】和牛すき煮

【6 月限定】和牛ハンバーグ
トリュフ風味のポテトピューレ お好みのソースで

【7 月限定】和牛すき煮

開業 25 周年記念「アニバーサリーフェア」イチ押しメニュー

リラッサオリジナル 海鮮パフェ（ディナー限定）
　鮪や甘エビ、トラウトサーモン、アボカド、イカオクラなどをお好みでトッピング。オリジナルの海鮮パフェをお楽しみください。

リラッサオリジナル タコスバー（ランチ限定）
　トルティーヤに肉や野菜、様々なコンディメントやソースを挟んで自由な味わいに。見た目も彩り鮮やかにアレンジできる食べ応えのある逸品です。

紅白麻婆豆腐（ディナー限定）
　豚肉と豆腐を 2 種類の豆板醤と香り高い赤麻婆豆腐専用の辣油を加えて煮込んだ紅い麻婆豆腐と、牛肉と豆腐を塩味が効いた白湯で煮込み、山椒、一味唐辛子、搾菜、芽菜(ヤーツァイ)、カシューナッツ等を加えて仕上げた白い麻婆豆腐。食べ比べをお楽しみいただけます。

牛肉と白インゲン豆のトマト煮込み 柑橘の香り
（ディナー限定）
　柔らかく煮込んだ牛肉と白インゲン豆のトマト煮込みは、トマトの程よい甘さと酸味を感じる逸品です。爽やかな柑橘の香りがアクセントに。

海老のマヨネーズ和え（ディナー限定）

プリプリ食感の海老に、コクのあるマヨネーズソースを合わせました。大人の方にはもちろん、人気の食材をお子様にも食べやすくアレンジしております。

黒酢の酢豚（ランチ限定）

油で揚げた豚肉、彩り豊かな野菜を、黒酢あんでからめた定番の中華料理。酸味と香り豊かな食欲をそそる逸品です。

ローストポーク　ブルギニオンバターと
焦がしアーモンドパン粉

柔らかくジューシーなローストポーク。バターにニンニク、パセリを合わせたコクのあるソースと味わい豊かなアーモンドを混ぜたパン粉を合わせた、おすすめの肉料理。

担担麺

香りの良い胡麻のスープに絡み易い細麺を合わせました。挽肉と食感の良いカシューナッツをのせて目の前で仕上げてご提供いたします。ピリ辛で芳香な味わいをご堪能ください。

その他にも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

・ポテトのガレットと生ハム（ディナー限定）
・スパゲッティーニ ペスカトーレビアンコ（ディナー限定）
・豚スペアリブの豆豉蒸し（ディナー限定）
・リラッサ mini 丼（海鮮ちらし）（ランチ限定）
・リガトーニ ボロネーゼ ポルチーニ風味（ランチ限定）
・鶏手羽先の生姜香り揚げ（ランチ限定）
・彩り野菜のタンドリー風（ランチ限定）
・ローストビーフ
・ガーリックシュリンプポテト スモークパプリカ風味
・東京ドームホテル名誉総料理長監修欧風カレー
・パプリカムース トマトと鰹出汁のジュレ　ほか

デザートメニューも充実

・シューアラクレームキャラメル（ディナー限定）
・クレープシュゼット（ディナー限定）
・クレームブリュレ（ランチ限定）
・きな粉のビスキー
　粒あんとローズマリーのオリーブオイル添え（ランチ限定）
・クリームチーズムース 梅ゼリー添え
・チェリークラフティー
・ガトーショコラ
・パンナコッタ アプリコットクーリ
・ティラミス　ほか

デザートイメージ

開業 25 周年記念「アニバーサリーフェア」開催概要

URL：http://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/rilassa-anniversary/
期 間：2025 年 6 月 1 日(日)～7 月 31 日(木)
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：
ランチブッフェ
平日　お一人様￥5,250 / お子様(4 歳～小学生)￥2,050
土・日・祝日　お一人様￥5,950 / お子様(4 歳～小学生)￥2,250
ディナーブッフェ
平日　お一人様￥6,800 / お子様(4 歳～小学生)￥2,300
土・日・祝日　お一人様￥7,500 / 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。

スーパーダイニング「リラッサ」について

都内でも最大級の広さを誇るブッフェスタイルのレストラン。落ち着いた色調の広くゆったりとした店内は、カジュアルでリゾート感があり、さまざまなシーンにぴったりです。ホテルシェフが腕を振るう洋食・中華・和食・スイーツなどの料理を味わいながら素敵な時間をお過ごしください。

また、お子様用のメニューや食器、サービスもご用意しております。

URL：https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/rilassa-childservice/

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、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・山北
〒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