

報道関係各位

世代を超えて愛される懐かしのメニューにシェフの技が光る！ 東京ドームホテル「レトログルメフェア」を 8 月 1 日より期間限定開催

ディナー限定の選べる一皿のビフテキから王道プリンアラモードまで！
リラッサで人気のカレーパンも復活し、“懐かしくて新しい”メニューが勢ぞろい

2025 年 6 月 30 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「レトログルメフェア」を 2025 年 8 月 1 日(金)から 9 月 30 日(火)まで期間限定で開催いたします。

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



「レトログルメフェア」イメージ

「レトログルメフェア」

昭和・平成・令和と世代を超えて愛されるクラシカルで懐かしい味わいをホテルクオリティでお届けする「レトログルメフェア」。お料理コーナーには人気のローストビーフをはじめ、ディナー限定の選べる一皿よりビフテキや有頭海老とソフトシェルクラブのチリソース、東京ドームホテル直営店の老舗である中国料理「後楽園飯店」監修メニューより五目あんかけ汁そばや麻婆豆腐などが登場。種類豊富なブレッドセレクションコーナーには、リラッサで人気のカレーパンも復活。さらにデザートコーナーにもレトロな雰囲気を連想させるプリンアラモードやコーヒーゼリーをラインナップ。

どこかに懐かしさを感じられるメニューにシェフのアイデアが光るレトログルメを中心とした 50 種を超えるお料理を存分にブッフエスタイルでご堪能ください。

選べる 2 つのメニュー（ディナー限定）

ビフテキ メンテルバター添え



有頭海老とソフトシェルクラブのチリソース



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

「レトログルメフェア」イチ押しメニュー



牛タントマト煮込み（ディナー限定）



ロールキャベツ チーズグラッセ（ディナー限定）



ポークジンジャー コールスローとマカロニサラダ
（ランチ限定）



ニシンのマリネ レッドオニオンとマスタード
（ディナー限定）



魚のエスカベッシュ（ランチ限定）



鉄板牛焼き肉（ランチ限定）

チキンライスとスクランブルエッグトリュフ風味 クリームソース

懐かしいトマト味のチキンライスに、トリュフ風味の香り豊かなとろとろの卵とクリームソースを合わせました。



【東京ドームホテル直営店】開業 1962 年の老舗 中国料理「後楽園飯店」監修メニューがリラッサに登場



豚肉の角煮（ディナー限定）



海老と野菜の唐辛子炒め（ランチ限定）



麻婆豆腐

牛肉と豆腐を2種類の豆板醤と香り高い麻婆豆腐専用の辣油を加えて煮込んだ後樂園飯店の看板メニューのひとつである「麻婆豆腐」。

五目あんかけ汁そば

醤油ベースの餡に海老やいか、野菜を纏わせ奥深い味わいで大人気の「五目あんかけ汁そば」。目の前で仕上げてご提供いたします。



古くから愛される中国料理の定番メニューが日替わりで登場いたします。

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

- ・マカロニグラタン ヴェール（ディナー限定）
 - ・鶏肉とカシューナッツの炒め（ディナー限定）
 - ・チキンカツレツ トマトソースバジル風味（ディナー限定）
 - ・チキン南蛮 彩りタルタル（ランチ限定）
 - ・白身魚と青菜の紹興酒炒め（ランチ限定）
 - ・リラッサミニ丼（刻み穴子飯・ネギトロ丼）（ランチ限定）
 - ・ローストビーフ
 - ・東京ドームホテル名誉総料理長監修欧風カレー
 - ・ブレッド セレクション
- （カレーパン、リラッサ揚げパン きな粉風味※8月限定、メロンパン※9月限定） ほか

デザートメニューも充実

- ・モンブラン（ディナー限定）
- ・パイナップルショートケーキ（ディナー限定）
- ・日原メロン（ディナー限定）
- ・メロンゼリーと日原メロン（ランチ限定）
- ・後樂園飯店特製杏仁豆腐
- ・コーヒゼリーパフェ
- ・リラッサプリンアラモード ほか



デザートメニューイメージ



お子様ランチイメージ

自分で作ろう！お子様ランチ

海老フライやナポリタンなど、お子様に大人気のメニューもご用意しております。専用のお皿にbuffetのお料理を盛り付けて、お好みの"お子様ランチ"をお楽しみいただけます。

※お皿・盛り付けはイメージです。

「レトログルメフェア」開催概要

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

期 間：2025 年 8 月 1 日（金）～9 月 30 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buffet

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buffet

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

※8/12(火)～8/15(金)は土・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。

スーパーダイニング「リラッサ」について

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



都内でも最大級の広さを誇るbuffet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 周年を迎えました。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”をもっとー」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 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・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>