

報道関係各位

シェフが 1,000km を旅して見つけた“北海道の恵み”を東京で！ 東京ドームホテル、20 年以上続く人気企画「北海道フェア」を 10 月 1 日(水)より開催

ディナー限定“自分で作る”海鮮パフェや旨味あふれる紅ズワイ蟹、ホタテ、野菜や乳製品を使ったアレンジメニューも。旅で出会った感動と生産者の想いをのせた五感で味わう北海道グルメbuffet

2025 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 2025」第 1 弾を 2025 年 10 月 1 日(水)より開催いたします。

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



北海道buffetの先駆けとして 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東京ドームホテルの人気フェアとなりました。本年は、シェフが 1,000km を超える北海道の地を巡り出会った生産者様の想いがあふれる食材を使用し、実際に現地で味わって得たアイデアを詰め込んだ料理をbuffetスタイルでご提供いたします。第 1 弾を 2025 年 10 月 1 日(水)～12 月 19 日(金)、第 2 弾を 2025 年 12 月 20 日(土)～2026 年 2 月 28 日(土)にて開催。東京で魅力あふれるバラエティ豊かな北海道グルメを心ゆくまで堪能ください。

走行距離 1,000 kmを超える食材探しの旅

本フェア開催に伴い、東京ドームホテル スーパーダイニング「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。函館から札幌、十勝帯広、釧路に至る今回の旅では、紅ズワイ蟹、海鮮、メロン、野菜や乳製品、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。この貴重な体験と北海道の魅力を存分に料理で表現し、お客様に様々なパフォーマンスでご提供いたします。



夕張郡栗山町
有限会社北海道日原（日原メロン）



河西郡芽室町
株式会社尾藤農産
（雪室熟成じゃがいも「冬熟」）



帯広市川西町
農業法人 鎌田きのこ株式会社
（とかちマッシュ®）



河東郡鹿追町
株式会社風景
(カントリーホーム風景：乳製品)



河東郡音更町
株式会社竹内養鶏場 (米艶)



足寄郡足寄町
足寄町農業協同組合 (ラワンぶき)

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！

【ランチ限定】

「北海道産紅ズワイ蟹 1 肩」 もしくは 「北海道産ホタテ殻焼き」



「北海道産紅ズワイ蟹 1 肩」(ランチ限定)



「北海道産ホタテ殻焼き」(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。

【ディナー限定】

「北海道産紅ズワイ蟹 1 肩+いくら」 もしくは 「牛ステーキと尾藤農産の雪室熟成じゃがいも『冬熟』足寄町産ラワンぶき入り味噌添え」



「北海道産紅ズワイ蟹 1 肩+いくら」(ディナー限定)



牛ステーキと尾藤農産の雪室熟成じゃがいも「冬熟」
足寄町産ラワンぶき入り味噌添え (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。

「北海道フェア 2025」第1弾 イチ押しメニュー

●リラッサ海鮮パフェ（ディナー限定）

鮪、鮭、甘えび、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。

※いくらはディナー限定“選べるお一人様一皿限定メニュー”から



●北海道産花咲蟹の鉄砲汁（ディナー限定）

漁師料理として知られる鉄砲汁は、蟹から出る出汁によって濃厚な風味と強い旨みが味わえる逸品。花咲蟹の脚をぶつ切りにして入れることで、見た目にも豪快で贅沢な一杯に。



●かみこみ豚と北海道産じゃがいもの豆鼓炒め（ディナー限定）

和牛のような霜降りを持つ希少な豚肉“かみこみ豚”に、程よい甘さのじゃがいも、きのこなどを合わせて、強い塩味と発酵由来のコクと旨味が特徴の豆鼓を合わせた本格的な中華料理。



●竹内養鶏場「米艶」を使った白チャーハン

お米をベースとした北海道産原料だけで作られた餌を与えた鶏から生まれた白い卵「米艶」。『ふくよかで、やわらかい甘み。なめらかで、きめ細かい舌ざわり』の味覚を感じることができる「米艶」に、白身魚・ホワイトコーン・ネギを合わせて中華料理の王道チャーハンに仕上げました。見た目の白さにこだわったシンプルながらも奥深い、シェフのアイデアが光るメニューです。



●リラッサザンギバリエ（鶏肉の黒ザンギ・タコ・ラム）

竹炭を使った真っ黒な見た目が特徴の黒ザンギは地元で出会った逸品。素材にあった味付けをすることで、鶏肉・タコ・ラムのそれぞれの旨味を最大限に活かしたご当地グルメをお楽しみいただけます。



●サーモンとネギトロ、いくらの三色丼（ランチ限定）

人気のいくらをはじめ、サーモン・ネギトロを盛り込みました。異なる食感と味わいが絶妙に調和した贅沢な一杯。



●コーンのパンナコッタとホワイトコーンのピューレ

とうもろこしの自然な甘さを活かした、シンプルで上品な逸品。滑らかな食感ととろける味わいをお楽しみいただけます。





ラムレッグのロースト
香草とレモンの香り 焼き野菜飾り（ディナー限定）



上海蟹味噌仕立てのフカヒレラーメン（ディナー限定）



ニョッキ トンデンファームのベーコン入り
北海道産カボチャソース 白雪仕立て



札幌名物味噌ラーメン（ランチ限定）

北海道素材を使用したデザートもラインナップ！

- ・リラッサベパフェ
- ・カントリーホーム風景のでーぼっぼ
足寄町産ラワンぶきのジャム
- ・北海道産じゃがいものスイートポテト
- ・メロンソース仕立ての後楽園飯店杏仁豆腐
- ・リラッサプリン
- ・リラッサシュークリーム（北海道バージョン）
- ・北海道ソフトクリーム ほか



【10月限定】栗山町日原メロン（ディナー限定）

東京ドームホテル専用の畑で栗山町日原グループの皆様によって丹精込めて作られた日原メロン。鮮やかなオレンジ色の果肉と、豊かな香りが特長。糖度が高く品質の良い毎年人気の期間限定メニューです。

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！

- ・和牛すき焼き（ディナー限定）
- ・つぶ貝ととかちマッシュ®、ポテトのブルギニョンバター（ディナー限定）
- ・シーフードバリエア（ランチ限定）
- ・かみこみ豚を使った八宝菜（ランチ限定）
- ・ローストビーフ
- ・幌加内そば
- ・ジンギスカン風焼きそば
- ・ポテトと塩辛のソテー ほか
- ・和牛と北海道野菜入りちゃんちゃん焼き風（ランチ限定）
- ・北海道産牛の麻婆豆腐
- ・とかちマッシュ®を使った蒸し鶏のキノコソース
- ・菊地英樹農場のとうもろこしと北海道バター

「北海道フェア 2025」開催概要

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

期 間 : 【第1弾】2025年10月1日(水)~12月19日(金)

【第2弾】2025年12月20日(土)~2026年2月28日(土)

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】

平日 11:30~15:00 (ラストイン 14:30) 土・日・祝日 11:00~15:00 (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 ¥5,650 / お子様(4歳~小学生) ¥2,150

土・日・祝日 お一人様 ¥6,350 / お子様(4歳~小学生) ¥2,350

【2025年12月20日(土)~2026年1月4日(日)】 お一人様 ¥6,650 / お子様(4歳~小学生) ¥2,350
ディナー平日 お一人様 ¥7,200 / お子様(4歳~小学生) ¥2,400

土・日・祝日 お一人様 ¥7,900 / お子様(4歳~小学生) ¥2,600

【2025年12月20日(土)~2026年1月4日(日)】 お一人様 ¥8,200 / お子様(4歳~小学生) ¥2,600

※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、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㎡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・武井

〒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>

