

報道関係各位

東京ドームホテル、大人気「北海道フェア 2025」第 2 弾を 12 月 20 日(土)より開始！シェフ厳選の紅ズワイ蟹や“自分で作る” 海鮮パフェなど、生産者とシェフが繋ぐ“食の物語”をお届け

現在好評開催中の第 1 弾に続き、シェフが 1,000km を旅して見つけた“北海道の恵み”を
壮大なラインナップで。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 10 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現在開催中の「北海道フェア 2025」の第
2 弾を 2025 年 12 月 20 日(土)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 2 弾では、第 1 弾から続く北海道産の人気食材、紅
ズワイ蟹や帆立などを中心に、北海道産の牛肉、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。生産者様の食材への愛情とシェフの感性が奏でる豊かな北海道グルメを心
ゆくまで堪能ください。

「北海道フェア 2025」第 2 弾 イチ押しメニュー

●リラッサ海鮮パフェ（ディナー限定）

鮭、鯖、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



●鮭のナージュ 石狩鍋風

あっさりとしたブイヨンで煮込むため、鮭や一緒に加える魚介、野
菜の繊細な旨み、素材の味わいが引き立つ逸品です。



●竹内養鶏場「米艶」を使った蟹餡かけ白チャーハン

お米をベースとした北海道産の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」で仕上げた真っ白なチャーハンに、蟹を加えた餡をかけて仕上げました。

●竹内養鶏場「米艶」と

トンデンファームのベーコンのベーコンエッグ（ディナー限定）

シンプルなお料理だからこそ、素材の美味しさをそのままに。生産者様がこだわり抜いた卵と、伝統の技が光るベーコンの味わいを存分にご堪能いただけます。



●ラムステーキ グレモラータオイル

ロースト野菜飾り（ディナー限定）

ハーブの香りが爽やかなイタリアの伝統的なソース「グレモラータ」と、ラムのジューシーな旨味が絶妙にマッチする逸品。彩り豊かに野菜のローストを添えて。

●かみふらのポークとインカのめざめの回鍋肉（ランチ限定）

甘みとコクがありジューシーなかみふらのポークを中華料理の定番、回鍋肉でご提供いたします。キャベツなどに加え、インカのめざめを使用することで、じゃがいもの甘みとホクホクとした食感が楽しめます。



●根釧ご当地ステーション

北海道の根室と釧路のご当地グルメを、お客様のお好みにアレンジしてお楽しみいただけます。釧路の「スパカツ」や根室の「フロレンテン」などをご用意しております。



牛タンと北海道産野菜の煮込み
（ディナー限定）



シーフードフィデウ
（ランチ限定）



蟹肉入りフカヒレラーメン
（ディナー限定）



サーモンと
北海道産ニシンの握り寿司
(ランチ限定)



北海道産じゃがいものニース風サラダ
フレッシュとかちマッシュ®飾り



スープカレー

北海道の素材そのままを味わう"選べる一皿"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 「和牛炭火焼きと尾藤農産の雪室熟成じゃがいも『冬熟』添え」



北海道産紅ズワイ蟹 1肩+いくら (ディナー限定)



和牛炭火焼きと尾藤農産の雪室熟成じゃがいも『冬熟』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。

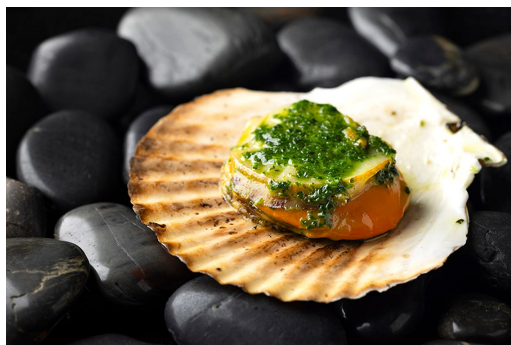
※お子様料金は対象外となります。

【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 ブルギニョンバター」



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 ブルギニョンバター(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。

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でーぽっぽ
足寄町産ラワンぶきのジャム
- ・北海道産じゃがいもの温かいスイートポテト
北海道ソフトクリーム添え（ディナー限定）
- ・後楽園飯店杏仁豆腐 北海道産小豆添え
- ・リラッサプリン
- ・リラッサシュークリーム ほか

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！

- ・豚井炭火焼き（ランチ限定）
- ・函館塩ラーメン（ランチ限定）
- ・WBS（和牛バーグサンド）（ランチ限定）
- ・ローストビーフ
- ・リラッサザンギバリエ（鶏ザンタレ、ポーク、サーモン）
- ・鮭とアスパラのクリームパスタ
- ・蒸し鶏の二種ソース
- ・北海道産牛の麻婆豆腐
- ・幌加内そば
- ・ポテトと塩辛のソテー ほか

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。



江別市元野幌
株式会社トンデンファーム
（ベーコンほか）



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）



足寄町足寄町
足寄町農業協同組合（ラワンぶき）

「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>