

報道関係各位

**日本の食をはじめ、さまざまな地域のご当地グルメを中心とした
50種類以上のメニューがラインナップ!
贅を尽くした郷土の味が東京に集う「ご当地グルメフェア」を
2026年3月1日(日)より期間限定開催**

三重県名物のとんてきや、仙台味噌風の牛タン煮込み、
具材をオリジナルで盛り付けて楽しめるご当地ごはんパフェなど一堂に

2026年2月3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「ご当地グルメフェア」を2026年3月1日(日)より開催いたします。

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



食の豊かさ、そして美味しさを堪能できる本フェアでは、各地から集結した魅力あふれるご当地グルメをラインナップ。日本の食をはじめ、さまざまな地域の味わいをブッフェメニューにアレンジしてご提供いたします。その地を訪れたかのような、シェフのこだわりが詰まった“美食の旅”を心ゆくまでご堪能ください。

「ご当地グルメフェア」イチ押しメニュー

●とんてき

三重県の名物で、分厚い豚肉を濃厚なタレで焼き上げたスタミナ満点の一皿。表面の香ばしさから溢れ出す脂の甘みが食欲をそそる食べ応えのあるメニューです。



●皿うどん

長崎県を代表する郷土料理。パリパリに揚げた細麺に肉・魚介・野菜など豊富な食材をたっぷり入れた餡を麺にかけた一皿。

●ご当地ごはんパフェ（ディナー限定）

マグロや明太子玉子焼き、つくだ煮、本わさび、刻みアナゴなど、各地の海の幸・山の幸をお客様のお好みで盛り込んでお楽しみいただける食事系創作パフェ。



●牛タン赤ワイン煮込み 仙台味噌風味（ディナー限定）

仙台名物の牛タンに、赤ワインのコクと仙台味噌の芳醇な塩味・深みを掛け合わせました。重厚で、後味に味噌のまろやかな塩味が残る贅沢な逸品。

●アジのサンガ焼き（ディナー限定）

千葉県の房総半島に伝わる、郷土愛あふれる漁師料理。アジのたたきに味噌や薫味を混ぜたなめろうを香ばしく焼き上げました。



●島寿司／かつおの握り寿司 高知のぬたソース（ランチ限定）

八丈島の郷土料理である島寿司は、醤油ダレにしっかり漬け込んだネタが特徴的。また、高知の郷土料理の知恵が詰まったかつおの握り寿司は、脂がのったかつおに、高知で一般的な葉ニンニクをすり漬して作ったぬたを合わせました。

台湾のソウルフードとして知られる魯肉飯や豆花もブッフェに登場



魯肉飯



豆花

2種類の大きさに刻んだ豚肉を香り高い醤油ベースのタレで煮込み、あたたかいご飯にかけた「魯肉飯」や、豆乳を固めたベースに、小豆、サツマイモ、ピーナッツ、クコの実などをトッピングした「豆花」。

"お一人様一皿限定メニュー"で、さらにブッフェを贅沢に！

【ディナー限定】

焼き押し麦リゾットと牛ステーキ サルサベルデ

ふわふわチーズ飾り

※お一人様につき一皿限定。

※小学生料金、未就学児料金は対象外となります。



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！



カヒレ入り酸辣湯麵（ディナー限定）



牛すき煮（ランチ限定）



炭火焼き豚肉寿司 仁淀川山椒風味
(ランチ限定)

- 鶏と九条ねぎのタリオリーニ 濑戸内レモン風味（ディナー限定）
- 富山県産スモークホタルイカとシーフードのマリネ プランタニエール（ディナー限定）
- 海老と香味野菜の紹興酒炒め（ディナー限定）
- 豚バラ肉のコチュジャン炒め（ランチ限定）
- ローストビーフ
- 砂丘らっきょう入りタルタル グリルチキン
- 串カツ食べ比べ 味噌カツソース／ウスターソース
- 鶏と九条ねぎのタリオリーニ 濑戸内レモン風味（ディナー限定）
- 冷麺（ランチ限定）
- 台湾風から揚げ（ランチ限定）
- カジキのピッタネスカソース
- 北海道カボチャと野菜のグラタン
- ほか

デザートもラインナップ！



- リラッサベパフェ（ディナー限定）
- リラッサ苺タルト（ディナー限定）
- リラッサパフェ（ランチ限定）
- クリームチーズムースご当地トッピング
- 北海道スイーツ
- リラッサ苺ショートケーキ
- リラッサストロベリーシュークリーム
- リラッサプリン・ガトーショコラ
- 豆花
- ソフトクリーム ほか

「ご当地グルメフェア」開催概要

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

期間 : 2026年3月1日(日)～5月31日(日)

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／小学生￥2,150／未就学児(4歳～)￥1,000
土・日・祝日 お一人様￥6,350／小学生￥2,350／未就学児(4歳～)￥1,100
ディナー 平日 お一人様￥7,200／小学生￥2,400／未就学児(4歳～)￥1,100
土・日・祝日 お一人様￥7,900／小学生￥2,600／未就学児(4歳～)￥1,200
※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

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



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過ごしください。

また、お子様用のメニュー・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105,856.6m²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>

