

報道関係各位

**20 年以上続く秋の人気企画「北海道フェア」
東京ドームホテルで 2026 年 10 月 1 日(木)より開催！
シェフが 1,200km を巡り出会った大地と海が育む奇跡の美味。
炉端焼きなどのご当地グルメも**

シェフ自ら現地を視察し、選び抜いた北の味覚を極上のメニューへ。
蟹・ホタテ・黒毛和牛から選べる贅沢な一皿や、現地で出会ったご当地ならではの味で、
東京にしながら北海道を旅する非日常をご提供

2026 年 8 月 28 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 2026」第 1 弾を 2026 年 10 月 1 日(木)より開催いたします。

「北海道フェア 2026」

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



ホテル開催の北海道ブッフェ先駆けとして 2003 年より実施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、第 1 弾を 2026 年 10 月 1 日(木)～12 月 18 日(金)、第 2 弾を 2026 年 12 月 19 日(土)～2027 年 2 月 28 日(日)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ご堪能ください。

走行距離約 1,200km のご当地グルメ・食材探しの旅

動画はこちら：https://youtu.be/UYP_-z60n44

本フェアに向け、シェフ・サービスマネジャー・広報担当からなるチームが 4 泊 5 日をかけて北海道を巡り、走行距離は約 1,200km におよびました。函館・札幌・阿寒・根室・釧路の生産者様に会い、地元の飲食店や市場も訪ね、実際にその土地で日常的に食べられているメニューを味わうことができました。釧路では炉端焼きの炭火焼きを体験、江別のトンデンファームでは職人による昔ながらのベーコンやソーセージ作りを見学。現地ならではの「イカの塩辛をのせたポテトサラダ」から着想した一品や、炭でひと炙りした豚丼、北海道産小麦を使ったフォカッチャなど、視察で得た発見をそのまま料理に反映しております。



江別市元野幌 株式会社トンデンファーム



釧路市阿寒町 株式会社天翔阿寒／株式会社ノースキャトル



根室市瑤瑤 有限会社丸仁



根室市岬町 マルナカイチ杉山水産株式会社

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」もしくは「北海道産ホタテ刺身 いくら飾り」もしくは「黒毛和牛ステーキ 山わさび添え」

【ランチ限定】

「北海道産紅ズワイ蟹 1 肩」もしくは「北海道産ホタテ刺身 いくら飾り」



北海道産紅ズワイ蟹 1 肩



北海道産ホタテ刺身 いくら飾り



黒毛和牛ステーキ 山わさび添え
(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。

※小学生料金、未就学児料金は対象外となります。

「北海道フェア 2026」おすすめメニュー"リラッサオリジナル海鮮パフェ" (ディナー限定)

北海道フェア人気の海鮮パフェが今年もディナー限定で登場。マグロ・サーモン・海老・いかオクラ・白身魚マリネ・玉子焼きなど 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「選べるお一人様一皿限定メニューの「北海道産ホタテ刺身 いくら飾り」」から



リラッサオリジナル海鮮パフェ (ディナー限定)

現地ならではのご当地グルメや北海道食材を生かしたメニュー



リラッサ炉端焼き釧路風（ディナー限定）

北海道・釧路発祥の炉端焼きをbuffetスタイルで。香ばしい炭火の風味とともに、鮭、ホッケ、ししゃも、とうもろこしなど素材の美味しさをそのままに豪快にお楽しみいただけます。

リラッサスープカレー

本場、北海道の味をホテルクオリティで楽しめる隠れた名物。スパイシーで旨味たっぷりのサラサラとしたスープに、チキンやジャガイモ、かぼちゃなどゴロゴロとした野菜が絶品です。



トンデンファームソーセージと青菜の紹興酒炒め（ランチ限定）

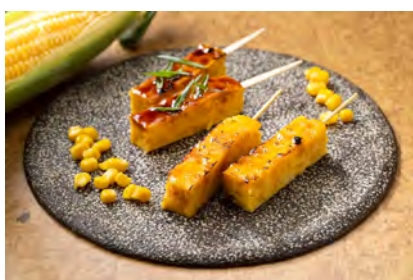
トンデンファームの旨味豊かなソーセージとシャキシャキの青菜を使い、隠し味に紹興酒をきかせた香り高い炒め物です。紹興酒を使うことで、ソーセージの脂と青菜の甘みに独特の深いコクと香りが加わります。

エビとホホワイトコーンの炒め 米艶仕立て（ディナー限定）

プリプリのエビと、甘くて白いとうもろこし、さらにお米を食べて育った鶏の白い卵「米艶」でまろやかに仕上げた、艶やかで食感が美しい贅沢な一品。



視察からヒントを得て生まれたメニュー



もろこしスティック串（コーンキャラメル・バター醤油）

とうもろこしの粒を固め、スティック状で串に刺して焼き上げました。キャラメルの甘い香りとコクが素材の甘味を引き立てるおやつ感覚の"コーンキャラメル"と、北海道らしいバターの風味と醤油の香ばしさが食欲をそそる"バター醤油"の2種類でご提供いたします。

濃厚味噌ラーメン 焼きもろこし仕立て（ランチ限定） / 蟹入りフカヒレラーメン（ディナー限定）

コクのある濃厚な味噌スープに、香ばしく焼いたとうもろこしを合わせた、北海道の味覚を満喫できる「濃厚味噌ラーメン 焼きもろこし仕立て」（ランチ限定）。また、高級食材のフカヒレと蟹の旨味を合わせた「蟹入りフカヒレラーメン」（ディナー限定）は定番の人気メニュー。





北海道ミルクとスキムミルクのクラムチャウダー

北海道ミルクとスキムミルクを合わせたクラムチャウダーは、牛乳だけでは出せない特有の凝縮された濃厚なコクとミルクィな甘みがプラスされ、あさりの旨味を引き立てる極上の味わいに。

「北海道産小麦ハルユタカのフォカッチャ」

スーパーダイニング「リラッサ」では、北海道が誇る素晴らしい小麦の魅力を伝える取り組みに参画しております。今回お届けするのは、北海道産小麦の「ハルユタカ」を100%使用したフォカッチャ。「豊かな香りの強さ」と「雑味のないすっきりとした甘み」を持ったハルユタカの個性を生かし、外側はパリッと香ばしく、中はしっとり・もちりとした理想の食感に焼き上げました。



その他にも魅力いっぱいのメニューが勢揃い！

- ・国産牛ローストビーフ
- ・ローストポーク チーズとコーンのグラチネ クリームソース（ディナー限定）
- ・リラッサ寿司（サーモン・マグロ・ニシン）（ランチ限定）
- ・牛肉と北海道野菜入りちゃんちゃん焼き風（ランチ限定）
- ・広東叉焼
- ・ラーメンサラダ リラッサスタイル
- ・北海道産真だらと白菜の香味煮込み
- ・鮭のちゃんちゃん焼きそば
- ・北海チャーハン 海老香る中華スープ仕立て
- ・とうきびパンナコッタ アメリカンソース
- ・シーザーサラダ トンデンファームのベーコン
- ・塩辛と数の子入りポテトサラダ
- ・たらことキノコ・アスパラの和風パスタ
- ・リラッサオリジナルザンギ2種（チキン、タコ）
- ・北海道バター香るコーン入り豚汁 ほか

🍰まで贅沢、北海道づくしのデザート

- ・リラッサベパフェ（ディナー限定）
- ・温かいワッフルのチェリージュビレ風 北海道ソフト添え（ディナー限定）
- ・リラッサミニパフェ（ランチ限定）
- ・カントリーホーム風景のでーぽっぽ
足寄町産ラワンぶきのジャム
- ・北海道産ジャガイモとカボチャのスイートポテト
- ・リラッサシュークリーム（ミルクキャラメル）
- ・リラッサプリン
- ・赤肉メロンショートケーキ ほか



デザートbuffetイメージ

【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。



【10月限定】栗山町日原メロン（ディナー限定）

「北海道フェア 2026」開催概要

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

期 間: 【第1弾】2026年10月1日(木)～12月18日(金)

【第2弾】2026年12月19日(土)～2027年2月28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 ¥6,250 / 小学生 ¥2,150 / 未就学児(4歳～) ¥1,000

土・日・祝日 お一人様 ¥6,950 / 小学生 ¥2,350 / 未就学児(4歳～) ¥1,100

【2026年12月19日(土)～2027年1月3日(日)】

お一人様 ¥7,250 / 小学生 ¥2,350 / 未就学児(4歳～) ¥1,100

ディナー平日 お一人様 ¥7,800 / 小学生 ¥2,400 / 未就学児(4歳～) ¥1,100

土・日・祝日 お一人様 ¥8,500 / 小学生 ¥2,600 / 未就学児(4歳～) ¥1,200

【2026年12月19日(土)～2027年1月3日(日)】

お一人様 ¥8,800 / 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エ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・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>

