報道関係各位

東京ドームホテル「北海道フェア 2026」第 2 弾を 2026 年 12 月 19 日(土)より開催！ 紅ズワイ蟹やホタテ食べ比べなど、シェフが 1,200km 旅して出会った至福の美味と地元で愛されるご当地グルメが集結

現在好評開催中の第 1 弾に続き、ディナー限定で炉端焼きや炭火焼き豚丼など、
現地の熱気をそのままにメニューで表現。
シェフのアイデアが光る全 50 種以上の美食体験をお届けいたします

2026 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「北海道フェア 2026」第 2 弾を 2026 年 12 月 19 日(土)より開催いたします。

「北海道フェア 2026」

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



ホテルの北海道ブッフェの先駆けとして 2003 年に幕を開けた、多くのお客様に愛される人気フェア。12 月から開始する第 2 弾では、絶大な支持を誇る蟹やホタテといった王道食材を第 1 弾に続き贅沢にラインナップ。さらに、地元で愛される郷土の味や名物グルメを、シェフの自由な感性と巧みな技で昇華させた創作メニューの数々としてお届けいたします。五感のすべてで北の大地を感じる、至福の美食体験を心ゆくまでお楽しみください。

動画はこちら：https://youtu.be/ARUco2tJj0c

“選べる一皿”メニューで、さらにブッフェを贅沢に！

【ディナー限定】下記よりいずれか一皿をお選びいただけます。
「北海道産紅ズワイ蟹 1 肩」・「北海道産ホタテのマリネとホタテの炭火焼き 食べ比べ」・
「鹿肉入りコロッケと黒毛和牛の焼肉」・「いくら」
【ランチ限定】下記よりいずれか一皿をお選びいただけます。
「北海道産紅ズワイ蟹 1 肩」・「北海道産ホタテのマリネとホタテの炭火焼き 食べ比べ」
※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。

総支配人室 〒112-8562 東京都文京区後楽1-3-61 Tel. 03-5805-2151 Fax. 03-5805-2153
Executive Office 1-3-61, Koraku, Bunkyo-ku, Tokyo 112-8562, Japan URL https://www.tokyodome-hotels.co.jp



北海道産紅ズワイ蟹 1肩



北海道産ホタテのマリネとホタテの炭火焼き食べ比べ



鹿肉入りコロッケと黒毛和牛の焼肉
（ディナー限定）



いくら（ディナー限定）

北海道の人々に愛されるご当地グルメ、視察でヒントを得て生まれたメニューをラインナップ



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ブッフェスタイルで。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、アスパラガス、いかなど素材の味わいをそのままに豪快にお楽しみいただけます。



ラーメンサラダ リラッサスタイル

札幌発祥といわれるラーメンサラダをシェフがアレンジ。鮮やかな緑色の「翡翠麺」と、コクのある「たまご麺」を一度に楽しめる逸品。海老やアボカドなどを彩り豊かに飾り、見た目も食感も贅沢に仕上げました。



炭火焼き豚丼 リラッサスタイル（ディナー限定）／
炭火焼き豚バーガー（ランチ限定）

素材の旨味を逃さぬよう、“大きな塊のまま”炭火で豪快に焼き上げました。外は香ばしくカリッと、中は肉汁を閉じ込めてしっとり柔らかに焼き上げた豚肉を、ディナーでは豚丼、ランチではバーガーに仕上げてご提供いたします。



とかちマッシュⓇといろいろキノコの
スキムミルク入りポタージュ トリュフ風味

北海道ミルクとスキムミルクを合わせたポタージュは、濃厚なコクとミルキーな甘みにキノコの香りと旨味がプラスされ、極上の味わいに。

「北海道フェア 2026」第 2 弾おすすめメニュー



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。マグロ・サーモン・海老・いか オクラ・白身魚マリネ・玉子焼き・アボカド・モッツァレラチーズ 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。

※いくらは選べるお一人様一皿限定メニューから

牛タンと北海道野菜の味噌煮込み（ディナー限定）

じっくり煮込んだ柔らかな牛タンと、北海道の大地で育まれた甘みあふれる野菜。一口食べれば、深みのある味噌のコクと、あたたかな旨味が広がります。





豚肉とインカのめざめの金沙粉仕立て（ランチ限定）

ニンニクやパン粉、胡麻などを用いたスパイシーな金沙粉を、旨みがあふれる豚肉と、インカのめざめにたっぷりと纏わせました。クリスピーな食感と芳醇なガーリックの香りが、素材の美味しさを引き立てます。



サーモンのケッパーと
オリーブのサルサ



リラッサ寿司【サーモン(アンチョビ、
チーズ、オニオン)・マグロ・あぶりにしん】
（ランチ限定）



雲白肉



牛肉と野菜のポトフ 北海道風
（ディナー限定）

「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・もっ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
- 旭川名物 醤油ラーメン（ランチ限定）
- もろこしスティック串（コーンキャラメル・バター醤油）
- たらことじゃがいものピザ（ランチ限定）
- 蒸し鶏入りフカヒレ白湯ラーメン（ディナー限定）
- カボチャとベーコンのクリームパスタ
- 鶏肉のちゃんちゃん焼き風
- 黒ザンギの唐辛子炒め

・焼き小籠包
・ポテトといか塩辛のソテー
・縞ホッケと野菜の中華風バーベキューソース焼きそば
・トンデンファームのベーコン入りシーザーサラダ　　ほか

〆まで贅沢、北海道づくしのデザート

・リラッサ〆パフェ（ディナー限定）
・ラワンぶきとリンゴのジャム 温かいパンケーキ 北海道ソフト添え（ディナー限定）
・カボチャのバスクチーズケーキ（ディナー限定）
・リラッサミニパフェ（ランチ限定）
・北海道ミルクとスキムミルクのブランマンジェ
・北海道産じゃがいもタルト サツマイモホイップ絞り
・リラッサシュークリーム（北海道ミルクショコラ）
・リラッサプリン
・イチゴのショートケーキ
・後楽園飯店杏仁豆腐　ほか


デザートブッフェイメージ

【数量限定】オプションメニュー（ブッフェ料金にプラス）



根室産タラバ蟹

ブッフェ料金にプラス￥8,800

※表示料金はサービス料・消費税込み

走行距離約 1,200km のご当地グルメ・食材探しの旅

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・釧路の生産者様に出会い、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。現地ならではのメニュー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


根室市琵瑶瑁 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