

報道関係各位

**濃厚ナポリタンや海老のチリソースなど
世代を超えて愛される美食の数々をbuffeスタイルで！
東京ドームホテルが贈る、ホテルクラシックな「レトログルメフェア」
2026年8月1日(土)より開催**

王道のレトログルメから、伝統的な中国料理、さらに大人もお子様も夢中になれる体験型メニューまで

2026年6月30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「レトログルメフェア」を2026年8月1日(土)より開催いたします。

「レトログルメフェア」

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



動画はこちら：https://youtu.be/d_FrYCeE9QY

世代を超えた美食が集う「レトログルメフェア」。本フェアで、和洋食統括シェフ羽磨 宏和がご提案するのは【王道と遊び心】をテーマとしたメニューの数々。ホテルクラシックを印象付けるジューシーな「国産牛ローストビーフ」をはじめ、「スパゲッティ ナポリタン ベーコン温玉添え」、「海老ピラフ アメリカンソース」、「ピフテキ ハヤシソース」（ディナー限定）など懐かしさを感じる一皿を。また、中華シェフ山藤 聡がご提案するのは【伝統と革新】をテーマとした中国料理。1962年創業の中国料理「後楽園飯店」監修の「海老のチリソース」（ディナー限定）や「赤白麻婆豆腐」、「上海蟹味噌入りフカヒレ汁そば」（ディナー限定）、「酢豚」（ランチ限定）など、伝統的な中国料理の味わいをお楽しみいただけます。

懐かしさの中に新しい発見がある、リラッサシェフのアイデアが光るスペシャリテをbuffeスタイルで心ゆくまでご堪能ください。

リラッサが誇る不動の人気メニュー“ローストビーフ”

人気の定番メニューのローストビーフがさらに美味しくなりました。シェフ厳選のジューシーで旨味のある、こだわりの国産牛を目の前で切り分けてご提供いたします。レホール・マルドンの塩・ミニョネット、和風ソースもご用意しておりますので、お好みでお楽しみいただけます。

※ランチ・ディナーともにご堪能いただけます。



国産牛ローストビーフ

「レトログルメフェア」おすすめのメニューをラインナップ！



海老ピラフ アメリカンソース

香ばしいバターライスに、ぷりぷり食感の海老、さらにアメリカンソースを加えることで、格段にアップした海老の濃厚な旨味とコクが楽しめる王道の洋食メニューです。

ビフテキ ハヤシソース (ディナー限定)

ジューシーに焼いた牛ステーキに、トマトの酸味と玉ねぎの甘みが溶け込んだハヤシソースが絶妙にマッチした食べ応えのある逸品。



スパゲッティ ナポリタン ベーコン温玉添え

昔ながらの濃厚ナポリタンに、カリカリベーコンの旨味と、とろとろの温玉が絡み合う。懐かしい味わいに、さらにトッピングを加えることで贅沢感を感じる一皿に。

海老のチリソース：後楽園飯店監修 (ディナー限定)

後楽園飯店で長きに愛されるメニューのひとつ。ぷりぷり食感の海老に絶妙な火入れ（油通し）を施し、上品でコクのあるソースで仕上げております。



赤白麻婆豆腐：後楽園飯店監修

豆板醤や厳選されたスパイスを利かせ、程よい痺れと深みのあるコクが特徴の赤麻婆豆腐と、濃厚かつ爽やかな塩味の白湯（パイタン）スープをベースに、牛肉の旨味やナッツの香ばしい食感がアクセントの白麻婆豆腐。2つの味わいが楽しめる後楽園飯店の大人気メニュー。

後楽園飯店杏仁豆腐：後楽園飯店監修

クリーミーで驚くほどなめらかな食感と上品な風味が特徴の杏仁豆腐は、後楽園飯店で愛され続ける定番のデザート。



"お一人様一皿限定メニュー"で、さらにbuffetを贅沢に！

【ディナー限定】和牛カルビ丼



和牛カルビ丼 (ディナー限定)

ご飯が見えないくらいに敷き詰められた和牛カルビ。お肉の旨味と特製のたれが調和した贅沢な逸品。
※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。

大人も子供も楽しめる体験型メニューも！



リラッサタコスバーイメージ

buffetスタイルの醍醐味！自分のオリジナルスタイルで楽しめるメニューも豊富にご用意いたします。リラッサタコスバーでは、牛すじ煮込み・チリコンカン・フムス・ワカモレ・トマトサルサ・ハラペーニョソースなどの定番はもちろん、お子様も楽しめるチキンスティック・ウインナー、さらにバナナ・チョコレートソース・ホイップクリームなどといったデザートタコスもお楽しみいただけます。

その他にも魅力いっぱいのメニューが勢揃い！

- ・上海蟹味噌入りフカヒレ汁そば：後楽園飯店監修（ディナー限定）
- ・黒酢の酢豚（ディナー限定）
- ・鶏肉とカシューナッツの炒め：後楽園飯店監修（ランチ限定）
- ・蟹肉入りあんかけ汁そば（ランチ限定）
- ・叉焼炒飯：後楽園飯店監修
- ・五目焼きそば：後楽園飯店監修
- ・リラッサ寿司（マグロ・銀鮭）
- ・鮭のムニエル レモンバタークリームソース
- ・トンテキ 焦がしニンニク醤油ソース
- ・チキンのフリカッセ
- ・リラッサカレーパン
- ・自分で作ろう！お子様ランチ ほか

デザートも豊富なラインナップでご用意！



デザートbuffetイメージ

- ・アップルパイ（ディナー限定）
- ・日原メロン（ディナー限定）
- ・もち米とマンゴーのデザート（カオニャオ・mamアン）（ディナー限定）
- ・赤肉メロンショートケーキ
- ・メロンソーダゼリー メロンとチェリー飾り
- ・絹糸かき氷 お好みトッピング
- ・リラッサプリン
- ・ソフトクリーム
- ・リラッサシュークリーム（メープルカスタード）
- ・チェリータルト または レモンタルト
- ・モカロールケーキ 珈琲ビーンズチョコ飾り ほか
- ・チョコレートケーキ

「レトログルメフェア」開催概要

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

期間：2026年8月1日(土)～9月30日(水)

場所：3F スーパーダイニング「リラッサ」

時間：ランチbuffet 【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buffet 【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

※2026年8月10日(月)、12日(水)～14日(金)は土・日・祝日料金となります。

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buffest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>