

報道関係各位

フォワグラ・鮎・上海蟹などの食材を美食の数々へ。  
ホテルシェフの技が詰まった期間限定buffet。  
開業 26 周年記念「アニバーサリーフェア～シェフによる技の饗宴～」  
2026 年 6 月 1 日(月)より開催

東京ドームホテルが誇る 7 人のシェフの技がリラッサに集結！  
感謝の気持ちを込めたスペシャリテをbuffestailで

2026 年 5 月 1 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」において開業 26 周年記念「アニバーサリーフェア～シェフによる技の饗宴～」を 2026 年 6 月 1 日(月)より開催いたします。

開業 26 周年記念「アニバーサリーフェア～シェフによる技の饗宴～」

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



動画はこちら：<https://youtu.be/fhileEk96es>

2000 年 6 月 1 日に開業した東京ドームホテルから、開業 26 周年を記念してすべてのお客様へ感謝の気持ちを込めて贈る本フェア。フレンチをはじめ、イタリアン、中国料理そしてスイーツまで様々なジャンルのシェフが一堂に集い、心を込めた逸品をご提供いたします。また、国産牛を使ったジューシーなローストビーフやランチ限定のローストチキン、バラエティ豊かなスイーツもおおすすめです。

シェフのアイデアと想いが詰まったスペシャリテをbuffestailで心ゆくまでご堪能ください。



左から：スーパーダイニング「リラッサ」和洋食統括シェフ 羽磨宏和 / スーパーダイニング「リラッサ」中華シェフ 山藤聡 /  
ダイニング「ドゥ ミル」シェフ 高橋克友 / エグゼクティブシェフ 清水直徳 /  
スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」シェフ 柏井辰方 /  
シェフ ド パティシエ 長島健二 / 中国料理「後楽園飯店」料理長 稲飯龍典

1/4

## "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】

エグゼクティブシェフ 清水直徳監修

フォワグラのポワレとウフ・ブルーエ

茸のソテーとマデラソース



ホテルすべての料理監修を任されるエグゼクティブシェフ清水がお贈りするのフォワグラを巧みな技で仕上げた贅沢な一皿。外側はカリッと香ばしく、中は熱々でとろりとしたフォワグラと、クリーム状のスクランブルエッグが優しく調和し、茸のソテーの食感がアクセントに。

※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。

## 開業 26 周年記念「アニバーサリーフェア～シェフによる技の饗宴～」おすすめ！

### 各シェフ監修メニューをラインナップ



ダイニング「ドゥ ミル」シェフ 高橋克友監修

鮎のパルマンティエ ～パリ・ソワール仕立て～

コンソメのジュレにクリーミーでまろやかな味わいのじゃがいものピューレを重ね、香り豊かな鮎を丁寧に飾りました。夏の夕暮れ時の空をグラスの中に閉じ込めたような、見た目にも美しい逸品です。

スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」

シェフ 柏井辰方監修

豚バラ肉と茄子の濃厚アマトリチャーナ

豚肉の凝縮された旨味と焦がし茄子の香ばしさ、トマトの爽やかな酸味が生み出す極上のコクを感じる逸品に。



中国料理「後楽園飯店」料理長 稲飯龍典監修

豆乳茶碗蒸し 上海蟹味噌ソース

豆乳特有のクリーミーさが卵と合わさり、舌の上でとろけるような食感の茶碗蒸し。芳醇なコクと、海の香りを凝縮した贅沢な上海蟹味噌ソースをかけて仕上げました。

スーパーダイニング「リラッサ」

和洋食統括シェフ 羽磨宏和監修

サーモンのグリビッシュソース

極めて繊細に火入れされたサーモンに、ハーブの清涼感漂う酸味の効いたグリビッシュソースを合わせて。素材の旨味を引き立てた逸品です。



スーパーダイニング「リラッサ」

中華シェフ 山藤聡監修

牛舌の蜂蜜黒胡椒炒め

長時間煮込んだやわらかな牛舌と彩り豊かな野菜を豪快に炒め仕上げました。奥行きのある甘みが広がる蜂蜜と黒胡椒の程よい刺激が食欲を掻き立てます。



シェフ ドパティシエ 長島健二監修

タルトフロマージュ〜柑橘フルーツの香り〜

ライムとレモンの爽やかな香りを纏い、コクのあるクリームチーズと香ばしく焼き上げたメレンゲが調和したタルトデザート。

### 国産牛を使ったローストビーフ、さらにローストチキンもおすすめ



国産牛ローストビーフ



ローストチキン (ランチ限定)

### 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！

- ・チキンの煮込みチリンドロン風 (ディナー限定)
- ・トリュフ香るフカヒレ和え麺 (ディナー限定)
- ・シーザーサラダ メランジェサービス
- ・ポークグリル ハニーマスタードソース
- ・鶏もも肉の烏龍茶蒸し
- ・麻婆豆腐
- ・花咲蟹入り蟹汁 (ディナー限定)
- ・担担麺 (ランチ限定)
- ・リラッサ寿司 (サーモン食べ比べ)
- ・リラッサ【タコスバー】
- ・海鮮と野菜の黒酢仕立て
- ・豚肉あんかけ焼きそば 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)
- ・マスカルポーネムース (ディナー限定)
- ・リラッサミニパフェ (ランチ限定)
- ・ブラッドオレンジムース
- ・桃のショートケーキ
- ・桃のシュークリーム
- ・ガトーショコラ
- ・リラッサプリン
- ・ソフトクリーム (ミルク・白桃・抹茶)
- ・後楽園飯店杏仁豆腐 マンゴーソース仕立て ほか



デザートbuffetイメージ

## 開業 26 周年記念「アニバーサリーフェア～シェフによる技の饗宴～」開催概要

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

期 間 : 2026 年 6 月 1 日(月)～7 月 31 日(金)

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buffestail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 m<sup>2</sup>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>