

報道関係各位

食材の宝庫“北海道”の美食が集う！ 「北海道フェア 2021」第 1 弾 開催

過去 10 万人を超える人気フェア！“北海道グルメ”を New スタイルbuffetで

2021 年 7 月 8 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、北海道庁後援のもと、スーパーダイニング「リラッサ」において 2021 年 8 月 20 日（金）より「北海道フェア 2021」第 1 弾を開催いたします。

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



食材の宝庫“北海道”から届く海産物、農産物などの食材にシェフのアレンジを加えた美食の祭典。東京ドームホテルでは 2003 年以来、人気フェアとして多くのお客様にご利用いただいてまいりましたが、昨年はコロナ禍により見送りといたしました。未だ旅行の計画が立てづらい状況が続いておりますが、今年は北の海と大地に育まれた食材の数々を、東京でより身近にお楽しみいただきたいという願いを込めて期間限定で本フェアを開催いたします。

素材の旨味を存分に引き出した「北海道産蟹の鉄砲汁」や、多くの道民に愛されるご当地グルメ「松尾ジンギスカン」、糖度が高く品質の良い「日原メロン」を使用したスイーツの数々。北海道の大自然で育まれた食材そのものを活かしたメニューを味・香り・音など幅広いパフォーマンスでご提供いたします。

北海道食材を中心に使用したメニューはもちろん、ご当地グルメのラインナップを安全・安心な New スタイルbuffetで心ゆくまでご堪能いただけます。



北の大地から届く豊富な食材をバラエティ豊かなbuffetで

「北海道フェア 2021」第1弾イチ押しメニュー

(1) 蟹三昧！江差産紅ズワイ蟹や噴火湾産本ズワイ蟹など素材を活かした美味が一堂に

多くのお客様から根強い人気の“蟹”。本フェアでは紅ズワイ蟹や本ズワイ蟹を思う存分ご堪能いただけます。

◇北海道江差産紅ズワイ蟹

◇北海道噴火湾産本ズワイ蟹と海藻サラダ（ディナー限定）

◇北海道産蟹の鉄砲汁



北海道江差産紅ズワイ蟹



北海道噴火湾産本ズワイ蟹と海藻サラダ
（ディナー限定）



北海道産蟹の鉄砲汁

(2) 道民に愛されるご当地グルメ！「松尾ジンギスカン」が初登場（ディナー限定）

りんごと玉ねぎの自然の甘みと酸味にこだわった漬け込みダレを使用。羊肉の風味を旨さに変え、驚くほど肉質が柔らかくなる独自のタレが多くの道民に愛されていると言われる「松尾ジンギスカン」。本フェアではその美味しさを再現しながら、お客様の目の前で焼き上げることで、食欲をそそる香り・音のパフォーマンスとともにご提供いたします。



松尾ジンギスカン（ディナー限定）

(3) リラッサ専用の畑で育まれたメロン！「栗山町日原メロン」を使用したスイーツが盛りだくさん



「栗山町日原メロン」を使用したスイーツ各種

糖度が高く品質の良い本フェアで大人気の日原メロンは、開催時期に合わせて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栽培されています。今年はプティパフェ（ランチ限定）、ショートケーキやカッティングサービス（共にディナー限定）など豊富なアレンジでご提供いたします。

(4) 薫り高く風味豊か！

「パルメザン樽であえる北海道芽室町マチルダポテト」

甘みのある芽室町のじゃがいも“マチルダ”の美味しさを、
薫り高いパルメザンチーズであえてご提供いたします。



パルメザン樽であえる北海道芽室町マチルダポテト



北海道栗山町とことんかぼちゃのポタージュと
フォームミルク添え（ランチ限定）

(5) 素材の甘さが魅力！

「北海道栗山町とことんかぼちゃのポタージュと
フォームミルク添え」(ランチ限定)

ホクホクで甘い“とことんかぼちゃ”をポタージュに。
素材そのものの味わいとまろやかさが活きた逸品。

北海道フェアを盛り上げる種類豊富なメニューをラインナップ

- ◇北海道産炙り帆立のカルパッチョ
- ◇北海道発祥の冷製ラーメンサラダ
- ◇ブラックアングス ローストビーフ エストラゴンマスタード添え（ディナー限定）
- ◇ローストポーク 北海道ハスカップマスタード添え（ランチ限定）
- ◇北海道産フィレオサーモンサンド（ランチ限定）
- ◇北海道中札内田舎どりのオイスターソース炒め（ランチ限定）
- ◇北海道札幌スープカレー
- ◇北海道幌加内そば 木耳天麩羅添え
- ◇北海道えりも産ししゃもフライ タルタルソース
- ◇北海道ソフトクリーム ほか



ローストポーク 北海道ハスカップマスタード添え
（ランチ限定）



北海道発祥の冷製ラーメンサラダ

「北海道フェア 2021」第1弾 開催概要

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

期 間 : 【第1弾】2021年8月20日(金)～10月31日(日)

※第2弾に関しましては、後日プレスリリースを配信いたします。

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】 11:30～15:00(ラストイン 14:30)

ディナーブッフェ 【120分制】 17:00～21:00(ラストイン 20:00)

料 金 :

ランチ お一人様¥4,600 / お子様(4歳～小学生)¥1,800

ディナー お一人様¥6,100 / お子様(4歳～小学生)¥2,000

※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

お問い合わせ : スーパーダイニング「リラッサ」TEL.03-5805-2277

※政府および東京都の要請等により、営業内容の変更または休業となる場合がございます。



スーパーダイニング「リラッサ」店内

北海道知事 鈴木 直道氏からのメッセージ

北海道フェア 2021 が開催されますことを、心から感謝申し上げます。北海道が誇る新鮮で良質な食材が、シェフの皆様の優れた技術とアイデアにより、その魅力が一層引き出され、彩り鮮やかな料理となって、多くの方々に味わっていただけることを嬉しく思います。北海道の豊かな自然と熱意あふれる生産者の方々が育んだ自慢の食材を、どうぞ心ゆくまでお楽しみください。

新型コロナウイルス感染拡大防止対策

当ホテルでは、お客様と従業員の安全・安心を第一に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に取り組んでおります。詳細はこちらをご覧ください。URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/safety/coronavirus/>

スーパーダイニング「リラッサ」における感染拡大防止対策はこちらをご覧ください。

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/safety/coronavirus/rilassa/>

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、観光に最適なロケーションです。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8店、大中小宴会場18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。



東京ドームホテル 外観

※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/定平
〒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>

共同ピーアール

PR マーケティング本部マーケティング PR グループ
大須賀/佐藤/長瀬
〒104-0045 東京都中央区築地 1-13-1

銀座松竹スクエア 10階
TEL.03-6260-4864 FAX.03-6260-6654