

報道関係各位

**家族みんなで“懐かしの味”をホテルbuffetで味わえる！  
夏休みに世代を超えて楽しむ  
「レトログルメ&サマースイーツフェア」を8月1日(木)より開催**

“昔ながらの懐かしさ”を感じるお料理の数々と  
“夏”を感じる人気のメロンが中心となったスイーツの融合！

2024年7月4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&サマースイーツフェア」を2024年8月1日(木)より開催いたします。

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



今年の夏のご家族・ご親族とのお集まりやご友人との思い出作りにおすすめ！昭和・平成・令和と世代を超えて愛されるクラシカルで懐かしい味わいと夏を感じるスイーツが一堂に集結する「レトログルメ&サマースイーツフェア」をスーパーダイニング「リラッサ」で開催いたします。

お料理コーナーには人気のローストビーフをはじめ、ズワイ蟹が入ったクリームコロッケやデミグラスソースのシチュー、冷やし中華コーナーなどが登場。定番人気の mini 丼を揃えた和食グルメも。スイーツコーナーにはメロンを中心とした爽やかな味わいのパフェやケーキをラインナップ。どこかに懐かしさを感じるレトログルメと今しか味わえないサマースイーツを存分にご堪能ください。

**「レトログルメ&サマースイーツフェア」イチ押しメニュー**

【ディナー限定】フカヒレラーメン、もしくは牛肉のステーキ 赤ワインソースをお一人様につき一皿限定でお選びいただけます。（※お子様料金は対象外となります）



フカヒレラーメン（ディナー限定）



牛肉のステーキ 赤ワインソース（ディナー限定）

・ビーフシチュー デミグラスソース (ディナー限定)

素材の旨みが溶け込んだコク深い逸品。とろける牛肉と野菜がマッチして食べ応え抜群です。



・海老と玉子のチリソース (ディナー限定)



プリプリ食感の海老を玉子と一緒に程よい辛さに仕上げた中華料理の王道、海老のチリソース。

・境産紅ズワイ蟹入りクリームコロッケ オーロラソース

紅ズワイ蟹が入ったクリームがとろりと流れるようなコロッケは、大人も子供も楽しめる逸品です。



・鰻のひつまぶし風 混ぜご飯 (ランチ限定)



夏バテ予防にぴったりな鰻を混ぜご飯にしてご提供。お好みで出汁や薬味をかけてお楽しみください。

・人気のリラッサ丼がランチ限定・ディナー限定で登場！

- 【ディナー限定】リラッサ海鮮 mini 丼
- ・トラウトサーモンと鮭のミニちらし寿司
- ・炙りしめ鯖と香味野菜

【ランチ限定】リラッサ mini 丼

- ・鶏のきじ焼き風 山椒風味の照り焼き
- ・鮭の漬け



## 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！

- ・ポークのフリカッセ ポルチーニ風味（ディナー限定）
- ・ハモの南蛮漬け（ディナー限定）
- ・ブリのたたき ポン酢ジュレ（ディナー限定）
- ・牛タンシチュー デミグラスソース（ランチ限定）
- ・スパゲッティ ナポリタン（ランチ限定）
- ・ミニハムチーズカツバーガー（ランチ限定）
- ・ローストビーフ
- ・冷やし中華コーナー
- ・アンコウと小海老のブイヤベース風 アイオリソース
- ・ブルギニオンバター香る チキンもも肉とジャーマンポテトのソテー
- ・温野菜の蟹肉入り卵白あんかけ ほか

## サマースイーツコーナー

夏を感じる爽やかなスイーツが勢揃い！大人気のメロンを使用した「メロンショートケーキ」（ディナー限定）や「ミニメロンパフェ」（ランチ限定）、さらに素材の美味しさそのままに「北海道日原農園 赤肉メロン」が食べ放題。この夏限定のサマースイーツを心行くまでお楽しみいただけます。



### 「レトログルメ&サマースイーツフェア」開催概要

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

期間：2024年8月1日(木)～9月30日(月)

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】 11:30～15:00(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¥4,950 / お子様(4歳～小学生)¥2,050

土・日・祝日 お一人様¥5,650 / お子様(4歳～小学生)¥2,250

ディナー 平日 お一人様¥6,500 / お子様(4歳～小学生)¥2,300

土・日・祝日 お一人様¥7,200 / お子様(4歳～小学生)¥2,500

※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

※2024年8月13日(火)～8月15日(木)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



東京ドームホテル外観

#### 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

〒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>