

報道関係各位

**北海道から九州・沖縄までご当地食材やグルメをラインナップ。
日本中の美食が集う「全国ご当地グルメフェア」
ランチ・ディナーbuffetを2025年4月1日(火)より期間限定で開催！**
シェフが厳選したグルメの数々をbuffetスタイルで。
春休みやゴールデンウィークに、旅行気分でご当地の美味しさをお楽しみいただけます。

2025年2月28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「全国ご当地グルメフェア」を2025年4月1日(火)から5月31日(土)まで期間限定で開催いたします。

関連情報 URL：<http://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/rilassa-gotochi/>



「全国ご当地グルメフェア」

日本の食の豊かさ、そして美味しさを堪能できる本フェアでは、全国から集結した魅力あふれるご当地食材やグルメをラインナップ。北は北海道から南は九州・沖縄まで、全国各地の美味しさをbuffetメニューにアレンジしてご提供いたします。全国の地を訪れたかのような、シェフのアイデアが光るお料理の数々を心ゆくまで堪能ください。



「全国ご当地グルメフェア」イメージ

選べる2つのメニュー（ディナー限定）

- ・牛ステーキ 京都九条ねぎのサルサ



九条ねぎと柚子胡椒をペーストにした辛みのあるソースをお好みで。

- ・北京ダック風リラッサバーガー



北京ダック風の味わいを鴨肉で楽しめる逸品に、味噌や野菜とともに中華の蒸しパンで挟みました。

お一人様につき一皿限定で、どちらか一品をお選びいただけます。

※お子様料金は対象外

「全国ご当地グルメフェア」イチ押しメニュー



リラッサ寿司（ディナー限定）

- ・静岡県産お茶燻し鰹たたき
- ・北海道産サクラマス

本フェアでは、茶葉を使って燻製にした芳醇な香りの鰹と、上品な脂と濃厚な甘みがあるサクラマスを厳選いたしました。

石川県能登産野菜と筍の十六穀米のリゾット

（ディナー限定）

根菜を中心とした季節の能登産野菜を筍と合わせてリゾットに。香りや食感が豊かな十六穀米を使った食べ応えのある逸品です。



台湾ラーメン（ディナー限定）

名古屋発祥の料理といわれる台湾ラーメン。鶏がらベースの醤油風味のスープに細めの麺を使用し、唐辛子とにんにくをあわせ炒めた挽き肉、ニラをのせてご提供いたします。

牛タンの煮込み 青森県産黒にんにく風味のデミグラスソース

（ディナー限定）

柔らかく煮込んだ牛タンに、国内有数のにんにく名産地として知られる青森県産の甘みが強い黒にんにくを加えたデミグラスソースで仕上げました。





鰻の柳川風 高知県産仁淀川山椒風味（ランチ限定）

コクのあるたれと玉子をまとった鰻には、香りが上品ですっきりとした辛味と爽やかな香りが特長の仁淀川山椒を合わせました。

とり天の和風ミニバーガー（ランチ限定）

大分県の郷土料理として知られるとり天を、天ぷら粉で揚げ、サクサクに仕上げ、バンズで挟んだとり天バーガーが初登場。お子様にもお楽しみいただけるメニューです。



チキンのレモンハーブロースト 長野県産紫米のタブレ添え

レモンハーブチキンに、彩り豊かな紫米とハーブのタブレを添えて。爽やかな風味が食欲をそそり、チキンの美味しさを引き立てます。タブレのプチプチとした食感もお楽しみいただけます。

境港産紅ズワイ蟹入りつみれ汁

紅ズワイ蟹を練り込んだ、ふんわりと軽い口当たりのつみれ団子をふんだんに、きのこやにんじん、大根などと煮込みました。旨味たっぷりの身体が温まる逸品です。



その他にも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

- ・合鴨のスモーク 青森県産ごぼうのイタリアンきんぴら風 バルサミコ酢ソース（ディナー限定）
- ・魚介のプロヴァンス風 北海道産コーンと海老のブルーテ（ディナー限定）
- ・牛肉と野菜の上海風醤油煮込み（ディナー限定）
- ・リラッサ mini 丼（北海道産秋鮭といくら・鳥取県産アジのなめろう）（ランチ限定）
- ・名古屋風 豚串カツ もろみ味噌ソース（ランチ限定）
- ・ハンバーグ 青森県産黒にんにく風味の胡麻ソース（ランチ限定）
- ・魚介のタルタルと静岡県産フルーツトマトのズッパ ペストジェノバ（ランチ限定）
- ・ちゃんぽん麺（ランチ限定）
- ・ホルモン焼きそば（ランチ限定）
- ・白身魚と千葉県産ぜんな蛤のアクアパッツァ あごだし風味
- ・十和田バラ焼き
- ・鶏の唐揚げ 南蛮仕立て
- ・ローストビーフ ほか

デザートメニューも充実

- ・シュークリーム 静岡県産和紅茶カスタード
(ディナー限定)
- ・苺のショートケーキ 栃木県産苺のピュレ
(ディナー限定)
- ・パンケーキ 北海道産クリームチーズと
フルーツの спреッド 添え
(ランチ限定)
- ・沖縄県産黒糖のティラミス かりんとう添え
- ・徳島県産鳴門金時の大学芋
- ・パンナコッタ 山形県産さくらんぼのジュレ
- ・グラナパダーノをまとった
瀬戸内レモンのウィークエンドシトロンケーキ
- ・白玉と京都宇治抹茶のラテ風 ほか



デザートイメージ

「全国ご当地グルメフェア」開催概要

URL : <http://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/rilassa-gotochi/>

期 間 : 2025年4月1日(火)~5月31日(土)

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】 17:00~21:30(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

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



都内でも最大級の広さを誇るbuffet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/>

東京ドームホテル開業 25 周年について

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/anniversary/>



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、2025 年 6 月 1 日(日)に開業 25 周年を迎えます。2000 年の開業以来、これまでご愛顧いただいた多くのお客様への感謝の気持ちを込めて、2025 年 1 月 1 日(祝・水)より 1 年間、開業 25 周年を記念したイベントや各種フェア、商品をご用意いたします。なお、情報につきましては順次公開してまいります。

「楽しいをもっとー」をスローガンに展開する記念イベントやフェア、商品を通じて、当ホテルがビジョンとして掲げる「楽しさ度ランキングNo.1 ホテル」を表現しながら、未来への挑戦と発展を続けてまいります。

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 m²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>