

渋谷ストリームエクセルホテル東急とのコラボ第2弾

旬の味覚を味わう秋のアフタヌーンティー



リコモモンテ公式 Web サイト

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/94085/index.html>

富山エクセルホテル東急（富山県富山市、総支配人：松橋拓己）レストラン「リコモモンテ」では、渋谷ストリームエクセルホテル東急「TORRENT（トレント）」とのコラボレーションアフタヌーンティー第2弾を10月1日（土）より販売いたします。開業30周年特別コラボレーション企画第1弾「サマーアフタヌーンティー」が好評をいただき、継続を希望する声を受けて、富山オリジナルメニューを加えこの秋も開催いたします。

アフタヌーンティーの主役でもある紅茶は、第1弾にも提供した富山紅茶の会が製造・販売している「とやまの地紅茶」を始め4種類をご用意。ウェルカムドリンクには秋に旬を迎えるオレンジを使用し、お茶会のシーンも登場するルイスキャロル作の『不思議の国のアリス』をイメージしたノンアルコールカクテル「アリス」を提供。グラスには苺を浮かべて水面に浮かぶ紅葉をイメージしました。

スイーツやセイボリーには旬の味覚であるイチジクやサツマ芋、南瓜、サーモン等を使用しその色合いにも季節を感じることができます。「紫芋のクリーム ソフトクリーム仕立て」をはじめとした5品は、渋谷ストリームエクセルホテル東急とのコラボレーションメニューです。

富山エクセルホテル東急では、開業30周年を迎える本年をアニバーサリーイヤーとし、様々な宿泊プランやレストラン「リコモモンテ」でのスペシャルメニューを企画しております。詳細は随時お知らせいたします。

【Autumn Afternoon Tea 概要】

【期 間】 2022年10月1日（土）～2022年11月30日（水）

【時 間】 11：30～14：30（L.O.14：00）

【場 所】 富山エクセルホテル東急 「リコモモンテ」

【料 金】 おひとりさま 4000円

【内 容】 1日3組限定、前日までの予約制

<1 段目>



☆紫芋のクリーム ソフトクリーム仕立て
☆イチジクとピスタチオのパウンドケーキ
南瓜プリン
サツマ芋のタルト
巨峰とマスカットのジュレ

<2 段目>



☆柿とサワーcreamのカナッペ
ローストビーフと野菜のサンドウィッチ

<3 段目>



スコーン (プレーン/紅茶)

<コンディメント>



☆洋梨ジャム
クロテッドクリーム

<ストーンプレート>



☆南瓜と豆乳のスープ
チキンと栗のガランティーヌ
サーモンとほうれん草のキッシュ
お魚のバーガー
茸のマリネとカカオのフィヤンティーヌ

<ウェルカムドリンク>



アリス

☆は渋谷ストリームエクセルホテル東急でも提供しているメニューです

※1日3組限定、前日までの予約制です。

※表示料金には、サービス料10%・消費税10%が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※法令によりお車を運転されるお客さま、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※食材の都合により、メニューが変更になる場合がございます。

【新型コロナウイルス感染症拡大防止の取り組み】

富山エクセルホテル東急では、お客さまと従業員の安全と健康を第一に考え、自治体のガイドラインに基づき新型コロナウイルス感染防止に向けた取り組みを実施して参ります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/information/64387/index.html>

【レストラン リコモンテ概要】

リコモンテはイタリア語の造語で「富んだ山」つまり「富山」を意味します。ホテル最上階の15階に位置し、晴れた日には立山連峰を、夜は富山市内の夜景を一望できるスカイレストランです。

※月曜日は定休日、但し祝日の場合は営業いたします

ご予約・お問い合わせ先

TEL：076-441-0015（リコモンテ直通）

【富山エクセルホテル東急 概要】

所在地：〒930-0002 富山県富山市新富町1-2-3

電話：076-441-0109

部屋数：210室

レストラン：1か所



レストラン「リコモンテ」



ホテルエントランス



ホテルロビー

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

富山エクセルホテル東急 広報担当：本間 裕二

電話：076-441-0109（代表）

FAX：076-441-0179

メールアドレス：y.honma@tokyuhotels.co.jp