

前菜からデザートまでを「能作」の錫プレートに彩るフルコースディナーを販売開始

能作 × EXCEL 富山 エクセルホテル東急
N O T U S A A K U

詳細はこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/94087/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)では、株式会社 能作(富山県高岡市 代表取締役社長:能作 克治)とコラボした「マリアージュ・ド・エタン ～mariage d'étain～」を2022年10月1日(土)より販売いたします。

富山県高岡市で106年の歴史をもつ鋳物メーカー「能作」の職人技術と素材本来の美しさ、デザイン力を生かして製作された錫プレートで、弊ホテル料理長・後藤の「とやま富れんち」を提供いたします。

錫にちなんで結婚10周年を祝う錫婚式等のお祝い時の食事にも最適です。

料理には、紅白の要素を散りばめお慶びの御席に相応しい内容でご提供いたします。

また、錫・ガラス・陶器のお猪口で4種類のお酒の飲み比べを楽しめるセットもご用意いたします。

富山エクセルホテル東急では、本ディナーをお召し上がりいただける夕食付き宿泊プランも販売予定です。

・概要

【名 称】マリアージュ・ド・エタン

【開催場所】富山エクセルホテル東急 15階レストラン「リコモンテ」

【期 日】2022年10月1日(土)より

【時 間】17時30分～22時00分(L.O.21時30分、最終入店20時00分)

【料 金】お1人さま ¥12,000(要予約)

【メニュー】

<お祝いのアミューズブーシュ>



- ・白エビをサンドしたグジェール
- ・リコモント風「ますの寿司」にキャビアを添えて
- ・タラとジャガイモのクロケット
- ・黒部名水ポークのパテドカンパーニュ ピクルスと一緒に
- ・紅ズワイガニのキッシュ

<オードブル> 昆布塩でマリネした富山湾の魚介パヴェ仕立て 彩りサラダを添えて



富山湾の魚介と和風だしを含ませたお野菜とのマリナーージュをお楽しみください。

<魚料理> 富山の「海の幸」・「山の幸」のブイヤベース&ガーリックトースト



富山湾の旬の魚と山の幸をうま味の凝縮したスープと一緒に召上がりいただきます。

<肉料理> 富山県産牛フィレ肉のポワレ 芳醇なトリュフソースとビーツのルーージュ



あらかじめフィレ肉にナイフを入れており、お箸でもお召上がりやすいように提供いたします。

<デザート> 富山県産酒粕のアイスクリームと季節のフルーツのコンポート / ミシャルディーズ



デザートはお客様の目でデクパージュいたします。

さらに、能作・専務取締役 能作千春氏がセレクトした酒蔵「若鶴酒造」が提供する 4 種類のお酒のマリアージュを楽しめるセットもご用意いたします。錫、ガラス、陶器のお猪口での飲み比べていただきます。錫のお猪口は、イオンの効果によりお酒の雑味が取れ、まろやかでふくよかな味わいになると言われています。お酒の温度が変わりゆくたび、風味の違いをも味わせてくれます。



お1人さま ¥3,000 加算でご用意します。
(各 60ml)

※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。

【お客様のご予約・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(CICビル)

TEL:076-441-0109

部屋数:210室

レストラン:1ヶ所 / ファンクションルーム 1ヶ所



【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:杉本 武志

電話:076-441-0109(代表)

FAX:076-441-0179

メールアドレス:t.sugimoto@tokyuhotels.co.jp