

トークショー付きディナーイベント
「第36回 耳であじわうとやま食」
～富山の地ワインと山海の秋の味覚を楽しむ～



詳細はこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/95555/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、2022年11月10日(木)に、レストランリコモonteにて、富山産やまふじワインと上市(かみいち)町の里いも、高志(こし)の紅ガニをテーマに第36回「耳であじわう とやま食」を開催いたします。

本取組は「越中とやま食の王国」への誘客と地域活性化を目的とし地産地消をテーマに食材の使用法や旬の食材の楽しみ方などを、生産者とホテルシェフがトーク形式で紹介する耳でも楽しめる食事会です。ワイン作りへの執念をもつワイン蔵オーナーと、野菜ソムリエ、ホテルシェフの、「こだわり」や「一徹」といった頑固気質もこの日ばかりは笑顔で楽しい雰囲気。分かりやすい解説が本イベントの特徴で、リラックスしてお楽しみいただけます。

今回はディナータイムの開催で、料理に合わせたそれぞれ異なるワインを提供いたします。当日は、地ワインオーナーの山藤智子氏をお迎えして耳からでも酔えるような話題をお届けいたします。

*報道関係者向け試食会を10月25日(火)に行います。詳しくは4枚目をご参照ください。

・やまふじワイン

やまふじぶどう園は、富山県富山市婦中町の中山間地に位置し、ぶどう園として開業 95 年、ワイン作りは 89 年の富山で最も古いぶどう園です。山藤オーナーより「花が咲いて、ぶどうになって。ワインになったら、また咲きます！」とのこと。ぶどうの木自身で花を咲かせ実を実らせ、その後、人の力を借りワインとなってボトルの抜栓と同時に 2 度目の花を咲かせます。

・上市(かみいち)の里いも



富山県東部の上市町の広野地区では、約 60 戸の里いも農家が 12 ヘクタールで栽培しているようです。

排水性と通気性に優れた黒土で、独特の甘味と粘り気がある里いもと聞きます。

・高志(こし)の紅(あか)ガニ



富山県内の漁業者によって水揚げされたベニズワイガニに限って「高志の紅ガニ」と呼ばれます。

高志とは富山県の地名にちなんでいます。山坂を越えていく地方、から越(こし)の国とも高志の国とも呼ばれていたそうです。紅ガニとは、県内漁業社によるベニズワイガニの呼称です。

・概要

【名 称】第 36 回耳であじわう とやま食

【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 11 月 10 日(木)

【時 間】受付 18 時 30 分～ 開演 19 時 00 分

【料 金】お 1 人さま ¥6,500(要予約)

【メニュー】

・高志の紅ガニと上市の里いものキッシュロレーヌ風

合わせるワイン:やまふじ新酒 2022(赤)マスカットベリーA 種

ねっとりとした食感の里いもとカニのうま味が食欲をそそります。フレッシュで軽い新酒にピッタリです。

・高志の紅ガニのフラン

合わせるワイン:ほしあつめ 2021(白)ソーヴィニヨンブラン種

ふわふわの洋風茶碗蒸しにたっぷりのカニを添えました。新酒とは異なる、ふくよかでまろやかな白ワインを合わせました。

・アニス風味のローストポークと上市の里いものコンフィ

合わせるワイン:YAMAFUJI2019(赤)メルロー種&カベルネフラン種

エキゾチックで甘い香りのアニスは豚肉の美味しさを引き立てます。オイルでじっくり加熱した里いものコラボにご期待ください。ワインは若いながらもスパイスを感じられる逸品で、ローストポークとのマリァージュもお楽しみいただけます。

・レーズンのパウンドケーキと白ワインのジュレ

シンプルに仕上げたパウンドケーキに、柑橘の香りをまとわせた白ワインのジュレを一緒にお召し上がりいただきます。

・パン&バター

・コーヒーまたは紅茶

※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。

【お客さまのご予約・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



【報道関係者へ、本件試食会のご案内】

・日時 2022年10月25日(火)15時より

・会場 富山エクセルホテル東急 15階 ファンクションルーム

お問合せは下名までお願いいたします。

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