

彩り豊かな夏野菜を使用した優雅に楽しむ大人のハイティー

富山エクセルホテル東急（富山県富山市 総支配人：中野敦彦）レストラン リコモンテでは、2023年7月1日（土）より9月30日（土）まで優雅に楽しむ大人のハイティーを販売いたします。



詳細はこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/103618/index.html>

「グラスを片手に会話と食事を楽しんでいただきたい」、「富山にハイティーという新しい風を吹かせたい」という思いから2023年4月よりスタートしたハイティー。今回は、数多くの著名人や要人の晩餐で料理を手がけてきた料理長 後藤浩実がこれまでの経験を生かし、ホテルならではの様々な味わいを楽しんでいただきたいと考えたオリジナルメニューにてご用意いたします。今回のテーマは“夏”。トマトなどの夏野菜と相性がよく、さわやかなのごしを楽しむことができる冷製カッパリーニやシリアルを纏ったジューシーなチキンフリットとこんがり焼いたズッキーニ、トウモロコシのプロシエッタなど、夏が旬の野菜をふんだんに使用しました。

太陽の光をいっぱい浴びて育った夏野菜は彩りがよく、鮮やかな見た目は食欲を刺激します。夏の夜空を飾る花火のように彩り豊かなメニューをご家族やご友人とお楽しみください。

今後も富山エクセルホテル東急では、地域の皆さまに選ばれるつづけるホテルを目指し、ワクワク感溢れるメニューを今後も展開してまいります。

・概要

- 【名称】優雅に楽しむ大人の High Tea（ハイティー）
- 【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
- 【期間】2023年7月1日（土）～9月30日（土）
- 【時間】17時30分～22時00分（L.O.21時30分）
- 【料金】お1人さま
¥5,000【火曜～木曜、日曜日】

¥ 5,500【金曜、土曜及び 8 月 11 日（金）～8 月 16 日（水）】

プラス ¥ 2,000 でフリーフロープランに変更可能。（ご利用時間 120 分）

（スパークリングワイン、白・赤ワイン、ハイボール、ビール、ソフトドリンクからお選びいただけます）

<上段>



- ・海老とモッツアレラパールのカプレーゼ
- ・キャビア・ド・オーベルジージュ
- ・西瓜のガスパッチョ風 冷製カッペリーニ
- ・タコとセロリのレモンマリネ

<中段>



- ・枝豆フムスのカナッペ
- ・スパムとワカモレのトルティーヤロール
- ・トウモロコシとベーコンのキッシュ

<下段>



- ・マグロのタタキ香味野菜とご一緒に
- ・シーフードパイケース
- ・シリアルを纏ったチキンフリットと夏野菜のプロシエット

<外付け>



- ・もち麦とスモークサーモンの彩りサラダ
- ・牛肉のステーキ
- ・滑らかなマッシュポテト

※写真はイメージです。

※表示料金には、サービス料 12%・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。

※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。

◆レストラン「リコモnte」 概要

リコモnte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nte直通）

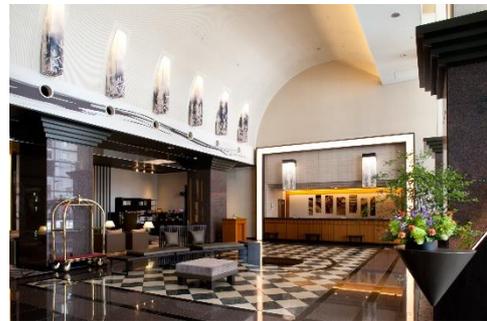
◆富山エクセルホテル東急 概要

【所在地】富山県富山市新富町 1-2-3 (CICビル)

【アクセス】JR 富山駅前 富山空港から「富山駅」までリムジンバスで 25 分、車で 20 分
北陸自動車道<富山 IC> から 15 分

【付帯施設】レストラン「リコモンテ」 / ファンクションルーム

【公式サイト】<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/>



【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：三浦 希巳奈

電話：076-441-0109（代表） FAX：076-441-0179

メールアドレス：kimina.miura@tokyuhotels.co.jp