

報道関係各位

2022年05月18日
富山エクセルホテル東急

第33回「耳で味わう とやま食」を開催いたします

富山湾のシロエビ、富山のラズベリーと地紅茶

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6月19日（日）レストラン リコモンテにて、富山湾のシロエビと富山のラズベリーそして富山の地紅茶をテーマに第33回「耳で味わう とやま食」を開催いたします。

公式 web サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/89475/index.html>



第33回を迎えた本取組みは、美味しい水や豊富な食材のある「越中とやま食の王国」への誘客と地域活性化を目的とした、地産地消をテーマに食材の使用方法や旬の楽しみ方など、新たな可能性への期待を込めた生産者やホテルシェフによる、トーク形式の耳でも愉しめる食事会です。

今回は食と健康のスペシャリストであります管理栄養士、富山湾のシロエビについては富山県漁共同組合連合会から、富山紅茶の会生産農家及び入善町ラズベリー生産者による栽培や収穫の苦労話、お招きする野菜ソムリエならではのお話し、さらにホテルシェフの料理に対する思いをトーク形式でお届けいたします。

・富山紅茶の会

茶畑の茶葉から紅茶を開発し、その地紅茶を通して茶摘み体験の開催等まちおこしに取り組んでいます。

・富山県とラズベリー

今までにない地場産の果実の普及を目的に、稲の苗を育てるために必要な「水稻育苗ハウス」を使用しない期間が長い事もあり、雨に弱いラズベリーをその有効活用を含めて10年ほど前から栽培されるようになりました。

富山エクセルホテル東急は2022年3月19日に30周年を迎えました。様々なイベントを通してお客さまとコミュニケーションを取ることで更なるサービスの向上を図るとともに、富山県内外の皆さまが求めるコミュニティホテルの役割を發揮して参ります。

【概要】

名称：第 33 回「耳で味わう とやま食」

場所：15 階レストラン リコモンテ

日時：2022 年 6 月 19 日（日）12：00～料金：お一人さま

¥3,200-（要予約）

メニュー

★シロエビとラズベリーのサラダ仕立て

★シロエビのタルタルとカフェ・ド・パリ風

★鯛のブイヤベース風

★パン

★ラズベリーケーキ

★富山の地紅茶



※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。

※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。

※写真はイメージです。

【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。

場所：富山エクセルホテル東急 15 階

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

【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

FAX：076-441-0179

メールアドレス：y.honma@tokyuhotels.co.jp

