

キャビア、フォアグラ、トリュフを使った王道フレンチで思い出に残るひとときを。  
「Special Grand Chef Dinner(スペシャルグランシェフディナー)」販売

販売期間：2024年10月1日(火)～11月30日(土)



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/120347/index.html>

富山エクセルホテル東急（富山市新富町 総支配人：中野敦彦）レストラン リコモンテでは、2024年10月1日（火）～11月30日（土）の期間、「Special Grand Chef Dinner（スペシャルグランシェフディナー）」を販売いたします。

料理長・東宗史は、これまで大阪、金沢、東京のホテルで研磨に励み、今年度4月より当ホテルに着任しました。東が手がける料理は繊細で美しい見た目と、素材の良さを最大限に引き出すシンプルな味わいが特徴です。

オードブルでは、昆布めした魚介のマリネに、白海老の頭とトマトでとった出汁を使ったジュレを合わせました。キャビアの程よい塩味が魚介のうま味を引き出します。スープは、旬の富山県産ぼべらかぼちゃを使ったポターージュ。口当たりの良い滑らかなスープに、コクのあるフォアグラを添えました。そしてコースのメインはフレンチの王道、牛フィレ肉のポワレ。芳醇なトリュフ風味のソースは、ジューシーで上品な甘さが特長の牛フィレ肉によく合います。

「お客様の思い出に残る非日常のひとときを」と、誰よりも情熱をもって厨房に立つ料理長・東がお届けする王道フレンチをご堪能ください。

※Grand chef（グランシェフ）・・・料理長

### Special Grand Chef Dinner(スペシャルグランシェフディナー)概要

- 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：2024年10月1日(火)～11月30日(土)  
除外日：10月14日、11月4日を除く毎週月曜日
- 時 間：17:30～22:00 (LO21:30)
- 料 金：お1人さま 8,000円



## ■ メニュー:

素敵なおディナーの始まり アミューズブーシュ / 昆布の旨味と香草香る魚介のマリネ フルティカトマトと白海老のジュレ  
仕立て イタリア産キャビアを添えて / ぼべらかぼちゃのポタージュスープ フォアグラのソテーとトリュフを浮かべて / 本  
日のおすすめお魚のムニエル 秋茄子で仕立てた キャビア・ド・オーベルジューと共に / 国産牛フィレ肉のポワレ トリュ  
フ香るペリゴール風 / パティシエおすすめデザート/ パン&バター / コーヒーor 紅茶 / 小菓子

## レストラン リコモnte 料理長 東 宗史



1999年、大阪東急ホテル入社。金沢東急ホテル、セルリアンタワー東急ホテル（東京・渋谷）勤務を経て、2024年4月1日、富山エクセルホテル東急 料理長に就任。

<主な受賞歴>

2014年 第7回エスコフィエ・フランス料理コンクール ファイナリスト

2024年 第8回トゥールーズ風カスレ世界大会 ファイナリスト

※写真はイメージです。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。

※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。

## 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。

### 【お客様のお問い合わせ先】

富山エクセルホテル東急「レストラン リコモnte」

TEL : 076-441-0015 (直通)

076-441-0109 (代表)

E-mail : [toyama-e.re@tokyuhotels.co.jp](mailto:toyama-e.re@tokyuhotels.co.jp)

## 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nte」/ファンクションルーム

【公式ウェブサイト】<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