

富山の夜景を彩るビールと美食の饗宴 「Beer 泡 Festa2025」を今年も開催！

2025 年 6 月 17 日（火）よりレストラン リコモンテにて



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/128922/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、2025 年 6 月 17 日（火）～9 月 30 日（火）の期間、「Beer 泡 Festa2025」を開催します。

「Beer 泡 Festa」は、「フルサービスでゆっくりとした時間を過ごしたい」、「天候に左右されずに楽しみたい」というお客様の声からスタートした夏の恒例企画です。一般的なビアガーデンは屋外で開催されることが多いですが、リコモンテの「Beer 泡 Festa」では、涼しい屋内でビアガーデンの雰囲気を楽しむことができます。富山市内の夜景を眺めながら、充実のフリードリンクとホテルクオリティの料理で、少しリッチなひとときをお過ごしください。

おすすめポイント①「SORACHI 1984 をはじめ 29 種類のアルコールが飲み放題！ノンアルも豊富にご用意」



リコモンテは、富山市内でも珍しい、世界が認めた伝説のホップ「ソラチエース」を使用した香り高いビール「SORACHI 1984」をお楽しみいただける数少ないお店の 1 つです。他にも、食事のスタートを華やかに盛り上げるスパークリングカクテルなどをご用意しております。また、無糖で 0 カロリーのフレーバースパークリングウォーターなどソバークュリアスな方（あえてお酒を飲まない方）にも嬉しい充実のラインナップです。

おすすめポイント②「鮮やかな見た目が食欲を刺激！お酒が進むホテルクオリティの料理」

お料理は全てスタッフが席にお持ちしますので、ゆっくりと食事を楽しむことができます。アヒージョは、オリーブオイルやんにくと一緒に富山名産の珍味であるほたるいかの沖漬けやいかの黒作りと一緒に熱し、香ばしさの中に発酵のコクをプラスした一品です。「富山の夏をもっと楽しんでいただけるよう、地元の食材も使ってお酒が進む一皿をつくりました。キンキンに冷えたビールとともにこだわりの料理をお楽しみください」（料理長・東 宗史）



おすすめポイント③「シーンにあわせて選べるオプション料理も！」



シーンにあわせて選べるオプション料理も豊富にご用意しております。トリュフソルトでリッチな味わいに仕上げたフライドポテトや、クミンとブラックペッパーでスパイシーに味付けをした枝豆など、定番のおつまみもおしゃれにアレンジしてご用意。オマール海老とワタリガニがのった贅沢なパスタはインパクトもあり、食事の場をさらに盛り上げます。さっぱりと仕上げたマスカットジュレのパンナコッタは、シメにはもちろん、お口直しとしても最適です。

Beer 泡 Festa2025 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：2025 年 6 月 17 日（火）～9 月 30 日（火） 定休日：7/21、8/11、9/1・15・22 を除く毎週月曜日

■時 間：17：30～22：00（最終入店 20：00、LO 21：30）

■料 金：お 1 人さま （料理+ドリンク）

・アルコール飲み放題プラン 7,500 円

・ノンアルコール飲み放題プラン 7,000 円

■料理メニュー

- ・彩り野菜とシーフードのサラダ仕立て 野菜のすりおろしドレッシング
- ・チキン南蛮 リコモンテスタイル
- ・ペンネアラビアータ サマーヴァージョン
- ・3 種のグリルソーセージ スパイシーなジャーマンポテトのチーズ焼き
- ・TOYAMA アヒージョ ガーリックトースト添え

■飲み放題ドリンクメニュー

- ・プレミアムエビス ・琥珀エビス ・SORACHI 1984 ・サワー6 種 ・黒梅酒
- ・赤ワイン ・白ワイン ・ウイスキー（メーカーズマーク、デュワーズ） ・カクテル 15 種類
- ・ノンアルコールビール（サッポロプレミアムフリー） ・ノンアルコールレモンサワー
- ・ノンアルコールカクテル・フレーバーズスパークリングウォーター（グレープフルーツ、レモン）
- ・ソフトドリンク 10 種類

■オプションメニュー

- ・マスカットのジュレとパンナコッタ 600 円
- ・フライドポテト トリュフソルト風味/ サワークリーム&スイートチリポテト 800 円
- ・クミンとブラックペッパー香るスパイシー枝豆 800 円
- ・本日のリコモnteおすすめピザ 1,200 円 （直径 18cm 4 名さま分）
- ・オマール海老とワタリガニのパスタ“ペスカトーレ” 4,500 円（200g 4 名さま分） など

※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。

【レストランに関するお問い合わせ先】

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

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」徒歩 3 分 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