



**シャインマスカットとバニラの贅沢アフタヌーンティー。1日6組限定で
2025年7月1日から9月30日まで、夏限定の優雅なひとときを提供**



詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/128920/index.html>

富山エクセルホテル東急（富山市新富町：総支配人 兵藤 浩章）レストラン リコモnteでは、2025年7月1日（火）～9月30日（火）の期間、シャインマスカットとバニラのアフタヌーンティーを販売します。

15階に位置するスカイレストラン「リコモnte」が提供するアフタヌーンティーは、ランチタイムに提供をしている為、午後には予定がある方でも時間を気にせず利用することができ、'お昼のご褒美'として気軽に非日常を味わうことができます。今回は瑞々しいシャインマスカットと甘く柔らかな余韻がひろがるバニラの組み合わせを中心としたラインナップをご用意します。

◆ウェルカムドリンクは「シャインマスカットソーダ」

アフタヌーンティーはウェルカムドリンク「シャインマスカットソーダ」から始まります。炭酸に漬けたシャインマスカットが口の中でしゅわっと広がり、爽やかで瑞々しい甘さをお楽しみください。



ウェルカムドリンク



上段



中段

◆スタンドに並ぶのは、宝石のような美しいスイーツの数々

スタンドの上段、中段には、シャインマスカットを使用したスイーツが並びます。さっぱりとしたシャインマスカットのジュレをバニラの甘く柔らかなココで包み込み、抹茶のほろ苦さで後味を引き締めたグラスパフェ仕立てのパンナコッタや、シャインマスカットの爽やかな酸味とバニラの濃厚でまろやかな甘さが調和したシュークリームなど、香り味わいのハーモニーをお楽しみいただける内容です。

◆下段には趣向を凝らしたセイボリーがラインナップ

下段にはセイボリーが並びます。シャインマスカットジュースやレモン果汁にバニラを合わせたフルーティーなドレッシングで仕上げたグリーンサラダやまた、ココナッツミルクのまろやかさとスパイスの風味が調和したグリーンカレーはお口直しにもぴったりです。

◆富山の人気菓子店のスイーツなどサイドディッシュも豊富に

サイドディッシュには、富山県産卵を使用したプリンに、富山県の人気フランス菓子専門店「Monsieur J（ムッシュ・ジー）」のタヒチ産バニラを使用した濃厚なバニラアイスクリームを添えたア・ラ・モードをご用意しました。素材本来の味わいを大切にシンプルなプリンだからこそ、タヒチ産バニラの華やかで深みのある香りが引き立ちます。さらにお客さま同士の会話が自然と弾むようあえて一皿をシェアしていただく、生ハムとシャインマスカットを添えたトルティーヤピザをご用意します。



下段



サイドディッシュ

<Monsieur J ムッシュ・ジー>

世界各国のホテルやレストランで腕を磨いたフランス人パティシエ ジョスラン・ランボ氏が 2013 年に富山市にオープンしたマカロン・フランス菓子専門店。カシスやショコラの他に地酒を使ったマカロンなど素材の味を最大限に生かした 20 種類以上のマカロンを販売。



シャインマスカットのアフタヌーンティー～バニラの誘惑～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 7 月 1 日（火）～9 月 30 日（火）除外日：7/21、8/11、9/15、9/22 を除く毎週月曜日

■時 間：11：30～14：30（LO 14：00）

■料 金：お 1 人さま 5,000 円

前日 15 時までの予約制。1 日 6 組限定。1 組 3 名さま分まで盛り付け可能。

■ メニュー

<ウェルカムドリンク>

シャインマスカットソーダ※ノンアルコールドリンク

<上段>

シャインマスカットのジュレ バニラと抹茶のパンナコッタ グラスパフェ仕立て / シャインマスカットバニラ飴

シャインマスカット バニラ風味の琥珀糖 / シャインマスカット バニラ風味のガトー仕立て

シャインマスカットとハーブのバニラ水信玄餅

<中段>

シャインマスカットバニラ大福 / シャインマスカットバニラタルト / シャインマスカットのコンポート バニラジンジャー

シャインマスカット バニラ風味のパートドフリュイ / シャインマスカットのバニラシュークリーム

<下段>

スコーン / スパイシーグリーンカレー / グリーンサラダ マスカットバニラドレッシング / シャインマスカットフルーツサンド

<サイドディッシュ>

MONSIEUR J(ムッシュー・ジー)のタヒチ産バニラアイスと富山エクセルホテル東急伝統のプリンの融合 ア・ラ・モード
トルティーヤピザ 生ハムとシャインマスカットを添えて / MONSIEUR J (ムッシュー・ジー) のマカロン

<お飲み物>

- ・マスカットティーソーダ
- ・アイスティー (マスカットティー)
- ・スリランカの老舗紅茶ブランド「ディルマ」の紅茶
- ・コーヒー

※コーヒー・紅茶・アイスティー・ティーソーダはおかわり自由です

※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。

※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。

【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 リコモンテ」

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