



ハロウィン限定！富山エクセルホテル東急の「Halloween High Tea」 夕刻に楽しむハイティーならではの特別メニューが 10 月限定で登場

2025 年 10 月 1 日（水）～31 日（金）ディナータイム限定で販売！



詳細はこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/132233/>



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）は、15 階 レストラン「リコモンテ」にて、ハロウィンをテーマにした「Halloween High Tea ～おばけのいたずら～」を 2025 年 10 月 1 日（水）から 10 月 31 日（金）までの期間限定で販売いたします。

ハロウィンの雰囲気を楽しんでも楽しんでいただきたいという思いから始まったこの企画。3 回目を迎える今年も、いたずら好きなおばけやモンスターたちがスイーツやセイボリーに姿を変え、皆さまの前に現れます。

アフタヌーンティーが午後の優雅なひとときであるのに対し、ハイティーは夕方から夜にかけての時間帯にお楽しみいただく少し大人のスタイル。現在、ホテルでハイティーを提供する機会は非常に限られており、その希少性もまた魅力のひとつです。雄大な立山連峰や富山市内の夜景を眺めながら、にぎやかな仮装パーティーとはひと味違う特別な体験をお楽しみください。

遊び心あふれる、ミステリアスでキュートなスイーツ

ティースタンドの上段には、ハロウィンらしいモチーフを散りばめた 5 種類のスイーツが並びます。中には、蜘蛛の巣を模したチョコレートをあしらった紫芋のタルトモンブランや、果汁あふれる巨峰にもちもちの求肥をまとわせた大福おぼけなど、秋の味覚と共に楽しみいただけるスイーツも。まるでいたずらをしている真っ最中かのような、キュートな黒猫のチョコレートを添えてご提供いたします。

ハロウィン気分を盛り上げる！お茶目なセイボリー

中段・下段には、夕方から夜にかけて楽しむハイティーに欠かせないお食事系メニューがずらり。舌に見立てたサラミが飛び出るモンスターバーガーや竹炭を使用し真っ黒に仕上げたチョリソードッグなど、趣向を凝らしたメニューがスタンドを彩ります。旬の素材も取り入れつつボリュームたっぷりに仕上げた、満足感のある 7 品です。



ここでしか味わえない個性豊かなスイーツ・セイボリー

サイドディッシュには、魚の骨を模ったパリパリ食感のチュイールをのせた、魚介のうまみたっぷりのブラックパスタ ペスカトーレをご用意。ウェルカムドリンクは、ハロウィンらしいユニークな 2 種類から 1 杯をお選びいただけます。ストロベリーシロップを滴らせると青から紫へ変化するハロウィンブルーレモネード、愛らしいカボチャのピックでかき混ぜると黄からオレンジへ変化するハロウィン ジャック・オー・ランタンは、どちらも色の変化を楽しみながら飲み進めていただけるノンアルコールカクテルです。

詳細はこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/132233/>



「Halloween High Tea ～おばけのいたずら～」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nte」

■期間：2025 年 10 月 1 日（水）～10 月 31 日（金）

定休日：10 月 13 日を除く毎週月曜日

■時間：17:30～22:00（L.O.21:30）

■料金：お 1 人さま 5,500 円

プラス 2,500 円にてフリーフロプラン（ご利用時間 120 分）に変更可能（スパークリングワイン、ノンアルコール
スパークリングワイン、白・赤ワイン、ハイボール、ソフトドリンクからお選びいただけます）

※前日 15 時までの予約制

※1 日 5 組限定

※1 組 3 名さま分まで盛り付け可能

■メニュー

＜スタンド上段＞



- ・ぶどう大福 ～大福おばけ～
- ・紫芋のタルトモンブラン ～ゴーストタウンの蜘蛛の巣～
- ・パナコッタと白ワインのジュレ ～フランケンが目玉～
- ・ほうじ茶ティラミス ～悪魔の棺桶～
- ・ストロベリーカヌレ ～魅惑の魔女～

＜スタンド中段＞



- ・小松菜バunsのハンバーガー ～モンスターバーガー～
- ・さつまいものグリュイエールチーズ焼き ～ゾンビの目玉～
- ・氷見牛入りミートパイ ～狼男の叫び～
- ・玉子と小海老のサラダ ～ゴーストタウンから逃げ出した蜘蛛～

<スタンド下段>



- ・スモークサーモンのでまり寿司 ～ジャック・オー・ランタン～
- ・竹炭パンのチョリソードッグ ～ヴァンパイアの指～
- ・ローストチキンとかぼちゃのトルティーヤロール ～ハロウィントルティーヤロール～

<サイドディッシュ>



- ・ブラックパスタ ペスカトーレ ～魔法使いからのプレゼント～

<ウェルカムドリンク>



- ・ハロウィンブルーレモネード
 - ・ハロウィン ジャック・オー・ランタン
- (お1人さま1杯お選びいただけます)

※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、あらかじめスタッフにお知らせください。商品の性質上、食材除去の対応ができない場合がございます。予めご了承ください。

※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。

※上記内容はリリース時点(9月3日)の情報です。

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 WEB 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い合わせ先】

富山エクセルホテル東急 広報担当 : 三浦、坂井

Tel : 076-441-0109 (代表) Fax : 076-441-0179

E-mail : kimina.miura@tokyuhotels.co.jp