



**抹茶の極み、富山で体験！ 祇園辻利の抹茶を味わうアフタヌーンティー、  
10月1日より販売開始【富山エクセルホテル東急】**

上質な抹茶の香りと和の雰囲気にもまれる、至福のひととき



詳細はこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/132232/>



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、立山連峰の雄大なパノラマを楽しめる15階 レストラン「リコモnte」にて、京都の老舗茶舗 祇園辻利の香り高い抹茶を使用した「祇園辻利 至福の抹茶アフタヌーンティー」を2025年10月1日（水）から12月31日（水）まで販売いたします。

萬延元年（1860年）創業、京都・祇園の地からお茶の豊かな味わいと愉しみを届け続けている老舗 祇園辻利の抹茶を使用したアフタヌーンティー。これまで特別企画として3回にわたり販売し、多くのお客さまにご好評をいただけてきました。今回は、祇園辻利の抹茶の魅力をより深く感じていただけるよう、まさに「抹茶づくし」といえる贅沢なラインナップでお届けいたします。上質な抹茶の香りと和の雰囲気にもまれて、至福のひとときをお過ごしください。

## ウェルカムドリンクで心も身体もほっこり

心も身体もほぐれるティータイムの始まりは**祇園辻利**の抹茶から。ふくよかな香り、まったりとした旨みと甘みは格別で、甘いものと合わせていただくと、より風味が引き立ちます。



ウェルカムドリンク

## 目にも美しい、抹茶づくしの和スイーツ



スタンド上段

ティースタンドの上段には、**祇園辻利**が本店を構える京都をイメージした7種類のスイーツが並びます。苔玉に見立てた抹茶おはぎや灯籠風の抹茶ロールケーキ、枯山水をイメージした抹茶マカロンなど、京都の景観を象徴する要素を取り入れました。なめらかな食感の抹茶葛餅、しっとり艶やかに仕上げた抹茶オペラなど、スイーツごとに異なる風味・口当たりを楽しめるのも魅力です。繊細な味わいをご堪能ください。

## セイボリーや別皿にも抹茶をふんだんに使用



スタンド下段

下段には、抹茶と香味野菜を合わせた特製レムラードソースとスモークサーモンを挟んだトルティーヤサンドウィッチをはじめ、趣向を凝らしたセイボリーがずらり。ここでしか味わえないオリジナルメニューで、甘味と合わせるだけにとどまらない抹茶の魅力を感じていただけます。

さらに別皿で、石焼き芋のブリュレ仕立てと抹茶あんみつをご用意。石焼き芋は、お客さまの目の前で最後の焼き入れをすることで完成いたします。まずはそのまま、その後抹茶アイスのをせて、抹茶のほろ苦さとさつまいもの甘さのハーモニーをお楽しみください。



石焼き芋のブリュレ仕立て 抹茶アイス さつまいもチップ



抹茶あんみつ / 追い抹茶 / 黒蜜

詳細はこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/132232/>



## 祇園辻利

祇園辻利の歴史は、1860年（萬延元年）、屋号を初代・辻利右衛門の名より「辻利」とし、山城国宇治村（現・京都府宇治市）にて宇治茶の製造と販売を開業したことに始まります。1978年には日本茶専門茶寮「茶寮都路里」をオープン。お茶の美味しさにこだわり抜いたスイーツを開発・提供しています。



### 「祇園辻利 至福の抹茶アフタヌーンティー」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：2025年10月1日（水）～12月31日（水）

定休日：10月13日、11月3日・24日を除く毎週月曜日

■時間：11:30～14:30（LO14:00）

■料金：お1人さま 5,000円

※前日15時までの予約制

※1名さまよりご予約承ります

#### ■メニュー

<スタンド上段> 抹茶おはぎ 苔玉見立て / 抹茶マカロン 枯山水のイメージで / 抹茶オペラ 金箔をあしらって / 抹茶ロールケーキ 灯籠仕立て / 抹茶カヌレ / 抹茶葛餅 / 抹茶大福 最中に入れて

<スタンド下段> 抹茶スコーン / 抹茶タルト モンブラン / トルティーヤサンドウィッチ スモークサーモンと抹茶レムレード / 抹茶メロンパン スペイン産生ハムとクリームチーズ

<別皿> 石焼き芋のプリュレ仕立て 抹茶アイス さつまいもチップ / 抹茶あんみつ / 追い抹茶 / 黒蜜

<ウェルカムドリンク> 祇園辻利の抹茶

<お飲み物> スリランカの老舗ブランド「ディルマ」の紅茶 / コーヒー / カフェオレ  
(紅茶・コーヒー・カフェオレ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、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。あらかじめご了承ください。

※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。

※上記内容はリリース時点（9月9日）の情報です。

## **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](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」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 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](mailto:kimina.miura@tokyuhotels.co.jp)