



**富山の夜景を一望する贅沢なクリスマスディナー。
2025 年 12 月 23 日から 25 日までの限定メニューを予約受付開始**



詳細はこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/132237/>



富山エクセルホテル東急（JR 富山駅より徒歩 3 分 富山市新富町、総支配人：兵藤浩章）15 階 レストラン「リコモンテ」では、「クリスマスディナー2025」を 2025 年 12 月 23 日（火）～25 日（木）の 3 日間限定で提供、11 月 5 日（水）より予約受付を開始いたします。

■大切な人との特別な夜は、遠出をせずとも、身近な場所で上質なひとときを。

ホテル最上階の 15 階、地上 60m に位置するレストラン「リコモンテ」。富山市街の煌めく夜景を一望できる特別な空間で、普段とはひと味違う非日常の富山を感じながら、寛ぎの時間をお過ごしいただけます。

今年のクリスマスは、料理長・東宗史が心を込めて仕立てる限定ディナーをご用意。リコモンテでしか味わえないこだわりのフルコースが、大切な方と過ごす心あたたまる時間に彩りを添えます。



■世界三大珍味を贅沢に使用したディナーコース

まずは、聖なる夜に素敵ディナーの始まりを告げるアミューズ・ブーシュからスタート。

富山名産 白海老と昆布の旨みを凝縮したジュレで仕立てた海の幸のマリネは、キャビアを添えて華やかさを演出。地元食材の魅力を生かした一皿に仕上げました。

リコモンテ伝統のコンソメスープは、クリスマスらしくパイで包み焼き上げました。魚介料理には、まさしく今が“旬”の紅ズワイガニを使用。香り高いオマール海老のアメリカヌソースと合わせた一皿です。

そして、肉料理には国産牛フィレ肉のポワレをご用意。フォアグラを添え、トリュフソースで仕上げた贅沢な一品をご堪能いただけます。デザートは、サンタクロースからの贈り物のような華やかなフルーツタルトをお楽しみください。



海の幸のマリネ 白海老と昆布の旨みジュレ仕立て サフラン風味 キャビア添え



フルーツタルト ノエル 2025 ～サンタクロースからの贈り物～

基本のネージュコースからパルフェコース・ヴァッシュモンコースへの変更で、魚介料理には鮑やオマール海老を添えて、更に華やかに。肉料理はそれぞれ富山県産牛・黒毛和牛へグレードアップいたします。

店内では楽器の生演奏を行い、日常を忘れるような上質な空間が広がります。

一年に一度の特別な夜。シェフが心を込めて作り上げた、豪華で繊細なディナーコースと共に、大切な方とのひとときをお過ごしください。

詳細はこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/132237/>



クリスマスディナー2025 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 12 月 23 日（火）～12 月 25 日（木）

■時間：3 部制にて開催

(1)18:00～20:00 ※第一部のみ 2 時間制、(2)19:00～、(3)20:15～

■料金：

ヴァッシュモンコース ￥22,000 /名

パルフェコース ￥18,000 /名

ネージュコース ￥15,000 /名

※一部のアップグレードメニューにより 3 種類のコースとなります。

※2 名さまよりご予約を承ります。

※窓側席はヴァッシュモンコースをご予約いただいたお客さまを優先させていただきます。

■メニュー

- ・アミューズ 聖なる夜 素敵なディナーの始まり
- ・オードブル 海の幸のマリネ 白海老と昆布の旨みジュレ仕立て サフラン風味 キャビア添え
- ・スープ 伝統のコンソメスープ パイ包み焼き
- ・魚介料理 紅ズワイガニのクッサン仕立て オマール海老のアメリカヌソース
※パルフェコースは鮑、ヴァッシュモンコースはオマール海老を添えてグレードアップいたします。
- ・肉料理 国産牛フィレ肉のポワレ フォアグラ添え 芳醇なトリュフソース
※パルフェコースは富山県産牛に、ヴァッシュモンコースは黒毛和牛にグレードアップいたします。
- ・デザート フルーツタルト ノエル 2025 ～サンタクロースからの贈り物～
※ヴァッシュモンコースはアヴァンデセールが付きます。
- ・パン＆バター
- ・コーヒーor 紅茶

※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。

※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（11 月 5 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