

【富山エクセルホテル東急】冬の富山で、心躍るご褒美時間。
苺とショコラの甘い香りに包まれる「ストロベリーアフタヌーンティー」期間限定で開催！

開催期間：2026年1月1日（木・祝）～3月31日（火）



詳細は[こちら](#)



<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/135571/>

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、2026年1月1日（木・祝）から3月31日（火）までの期間限定で「ストロベリーアフタヌーンティー～恋するショコラ～」を提供いたします。

■富山の冬を華やかに彩る、リコモンテのアフタヌーンティー

昨年大好評をいただいた企画が今年も登場。一目見れば胸が高鳴る、一口頬張れば思わずキュンとする、可愛らしさと美味しさをギュッとつめこんだラインナップでお届けいたします。

毎年雪が降り積もるこの季節。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」で、雄大な立山連峰や富山市街の雪景色を眺めながら、心躍るご褒美時間をお過ごしください。



ウェルカムドリンク「ストロベリーソーダ」

ウェルカムドリンクは「ストロベリーソーダ～苺とショコラの楽しい出会い～」。甘酸っぱいソーダの中でチョコレートが弾むように上下するノンアルコールカクテルです。

＜考案者コメント＞

アフタヌーンティーの雰囲気にぴったりな、見た目もかわいらしいカクテルに仕上りました。写真や動画を撮ってお楽しみください！

（レストランリコモンテ アシスタントチーフ 今泉）

スタンド上段・中段には、見た目にも美しいグラスパフェや定番のショートケーキなど、パティシエが心を込めて作り上げたスイーツが並びます。

フレッシュな苺にチョコレートをまとわせ、パリパリとした食感に仕上げた「苺ミルクホワイトチョコ」、つるりとなめらかなジュレにシャリシャリとした苺を重ねた「フローズン苺 ストロベリージュレのクリスタル」など、様々な食感を楽しめるスイーツで苺の魅力を余すことなくお届けいたします。



スタンド上段



スタンド下段

下段には、お口直しにもぴったりな 3 種類のセイボリーが並びます。「ビーフシチューのパイ包み焼き」は、丸みを帯びたフォルムが存在感たっぷりで、写真映えすること間違いありません。香ばしく焼き上げたパイを割ると、まろやかで奥行きのある香りがふわりと立ち上り、一口食べると冬らしく濃厚な味わいが口いっぱいに広がります。

別皿でご提供する「フォンダンショコラ 莓のラム酒漬け」は、ナイフを入れると濃厚なチョコレートがとろりと溶け出します。少しごちた風味のショコラと、ラム酒に漬けこむことで香り高くまろやかな味わいになった苺が織りなす、絶妙なハーモニーをご堪能ください。



フォンダンショコラ 莓のラム酒漬け

昨年に引き続き、特別コラボレーションとして富山市のフランス菓子専門店「Monsieur J（ムッシュー ジー）」のスイーツ 3 種類も再登場します。「フレーズバジル」は、甘酸っぱい苺のガナッシュにバジルが爽やかに香る大人気マカロン。「テリーヌショコラ」や「ショコラアイス」は、まずはそのまま、その後苺と一緒に召し上がりいただくことで、ショコレートのなめらかで上品な甘さが際立って感じられます。



フレーズバジルマカロン（ムッシュー ジー）



ショコラアイス（ムッシュー ジー）



<Monsieur J ムッシュー 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。

ストロベリーアフタヌーンティー ～恋するショコラ～ 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：2026年1月1日（木・祝）～3月31日（火） ※定休日：毎週月曜日（祝日の場合は営業）
 - 時間：11:30～14:30（L.O.14:00）
 - 料金：お1人さま 5,000円
- ※前日15時までの予約制
※お2人さまよりご予約を承ります。

■メニュー

＜スタンド上段＞

テリーヌショコラ（ムッシュージー） / 莓のグラスパフェ / 莓あめ / フローズン莓 ストロベリージュレのクリスタル / 莓のショートケーキ / 莓の琥珀糖

＜スタンド中段＞

莓のショコラタルト / 莓のシュークリーム / 莓大福 / 莓ミルクホワイトチョコ / 莓のパートドフリュイ

＜スタンド下段＞

莓と紅茶のスコーン / シーフードクリームグラタン / ビーフシチューのパイ包み焼き

＜サイドディッシュ＞

ファンダンショコラ 莓のラム酒漬け / フレーズバジルマカロン（ムッシュージー） / ショコラアイス（ムッシュージー）

＜ウェルカムドリンク＞ストロベリーソーダ ～莓とショコラの楽しい出会い～

＜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。

※法令によりお車を運転されるお客様、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（12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

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