



富山のホテルで南砺市産エディブルフラワーが彩る贅沢な時間を。
“マンゴーとメロン”を主役にしたアフタヌーンティーが 4 月より登場！

せいろで味わう点心が織りなす、軽やかなアジアンテイスト



詳細はこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/138480/>



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）15階 レストラン「リコモnte」では、2026年4月1日（水）から6月30日（火）までの期間限定で「マンゴー&メロン Bloom Afternoon Tea」を提供いたします。本商品には、フラワードフル千華園（富山県南砺市）が生産する食用花・エディブルフラワー「美食花（びしょくか）」をふんだんに使用しております。見て・食べて楽しめるエディブルフラワーで、心華やぐ時間を演出いたします。

ひと口ごとに、気持ちの花ひらくアフタヌーンティー

春の花が咲き、蜜の香りがふわりと広がる季節。甘い香りに誘われて、少し早く初夏の果実が届きました。せいろでお召し上がりいただける点心は、果実の甘さを引き立てる一皿。春から初夏へ移ろう季節を、アジアンテイストを取り入れた軽やかなアフタヌーンティーでお楽しみください。



ウェルカムドリンク「ジャルダン・ドウ・フルール」



スタンド上段

ウェルカムドリンク「ジャルダン・ドウ・フルール」(フランス語で花園の意)

マンゴーの芳醇な香りをソーダが軽やかに引き立てるノンアルコールカクテルです。お客さまご自身でお好きなエディブルフラワーをお選びいただき、スタッフが目の前で仕上げを行う、新しい体験をお届けいたします。

スタンド上段

ティースタンドには、春から初夏へ向かう季節を映し出したような、彩り鮮やかなスイーツが並びます。上段には、甘い蜜に誘われてやってきたミツバチをあしらったマンゴーのロールケーキや見た目がキュートなメロンのマカロンなど、パティシエのこだわりと遊び心をギュッと詰め込みました。



スタンド中段



スタンド下段

スタンド中段

中段にはさまざまな食感を楽しむ 4 種のスイーツをご用意。マンゴーとメロンのタルトは、外はサクッと、中はしっとりとしたタルト生地とジューシーな果実が重なり合って、至福のひとときを演出します。つるりとなめらかなマンゴープリン は、一口食べるとフレッシュな甘みが口いっぱい広がります。

スタンド下段

リコモンのアフタヌーンティーは 3 段目までボリュームたっぷり。メロンとマンゴーのマリトッツォはエディブルフラワーを大胆にあしらって華やかに。塩気と甘さの絶妙なハーモニーが楽しめる生ハムメロンやジャスミンが香るスコーンなど、ティータイムにアクセントを添える品々をお届けいたします。

サイドディッシュはアジアンテイストを取り入れた 2 品がラインナップ！



マンゴーとメロンのコンポート 胡麻団子とバニラアイス 百花蜂蜜添え



点心盛り合わせ

マンゴーとメロンのコンポート 胡麻団子とバニラアイス 百花蜂蜜添え

すっきりとしたバニラアイス・果実の甘みと香り高くまろやかな百花蜂蜜の甘み、胡麻団子の香ばしさが口の中で溶け合います。百花蜂蜜は、ひとつの花ではなく、さまざまな花の蜜が集まってできた蜂蜜。花々の香りが混ざり合い、複雑で芳醇な味わいを生み出します。

点心盛り合わせ

甘いスイーツの合間に嬉しい「点心盛り合わせ」は、せいろでご提供いたします。蓋を開けると、翡翠餃子・小籠包・海老餃子の 3 種がずらり。蒸気とともに立ちのぼる香りが、果実の甘さをやさしく引き立てます。



<フラワーダフル千華園>

富山県南砺市の花き園芸農家。化学肥料を使用せず、栄養価豊富なエディブルフラワーを年間通して出荷している。

マンゴー&メロン Bloom Afternoon Tea 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4月1日（水）～6月30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 平日 5,000円、土日祝 5,500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> メロンのグラスパフェ、フローズンマンゴー メロンとお花のジュレ、マンゴーのロールケーキ、メロンのマカロン、マンゴーの琥珀糖、メロンの琥珀糖

<スタンド中段> マンゴープリン、マンゴーのガトー、マンゴーとメロンのタルト、マンゴーのパート・ド・フリユイ、メロンのパート・ド・フリユイ

<スタンド下段> メロンとマンゴーのマリトッツォ、生ハムメロン、マンゴーとジャスミンのスコーン、マンゴーのレモンマリネ

<サイドディッシュ> マンゴーとメロンのコンポート 胡麻団子とバニラアイス 百花蜂蜜添え、点心盛り合わせ（翡翠餃子、小籠包、海老餃子）

<ウェルカムドリンク> ジャルダン・ドゥ・フルール（ノンアルコールカクテル）

<お飲み物> ジャスミン茶 / 蜜香紅茶 / 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）

※メニューの一部には蜂蜜が含まれておりますので、1歳未満の乳児には与えないでください。

※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。

※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（3月5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) 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、北陸自動車道 富山 IC から 15 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

【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 HP】<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 : 渡辺

Tel : 076-441-0109 (代表) E-mail : noboru.watanabe@tokyuhotels.co.jp