



富山のホテルで朝から“白えびラーメン”の芳醇な香りに包まれる。
富山エクセルホテル東急、富山の味覚を味わい尽くす朝食へリニューアル！

2026年4月1日（水）より提供開始



詳細はこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/139609/>



富山エクセルホテル東急（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 4 月 1 日（水）より朝食メニューをリニューアルいたします。

これまで提供していた「和洋モーニングbuffet」をさらに充実させ、“富山湾の宝石”と謳われる白えびが主役の「白えびラーメン」、昆布だし・味噌をベースに富山の銘酒から作られた酒粕をたっぷり使用した「海鮮鍋」など、富山の食材をふんだんに取り入れたオリジナリティあふれるメニューを揃えました。ホテル最上階、地上 60m からの景色を眺めながら、お腹も心も満たされるひとときをお過ごしください。

■白えびラーメン



料理長の東がフレンチの技を活かして生み出した、オリジナルの塩ラーメン。

鶏ガラや野菜を加えたコンソメをベースにして仕上げたスープには、富山が誇る特産品「白えび」をたっぷり使用しており、その数はなんと 100 匹以上。頭や殻をじっくり焼くことで、豊かな香りと味わいを引き出しました。

「黒部名水ポーク」のチャーシューや白えびの天ぷら、富山県産小松菜のおひたしなど、自由に選べるバラエティに富んだトッピングも魅力。やさしい甘みと軽やかな歯ごたえが特徴のすす竹（根曲がり竹）や、スープにとろりと溶けるとろろ昆布、梅干しなどもよく合います。あなただけの“朝ラーメン”を作ってお楽しみください。ふっくらと炊き上げたご飯（富山県産コシヒカリ）にスープを注ぎ、だし茶漬けとして味わうのもおすすめです。

■富山の酒粕で仕込んだ海鮮鍋



富山県産食材をふんだんに使用した味噌仕立ての鍋。魚介類や野菜、酒粕の旨みが溶け込み、コクのある深い味わいを生み出します。隠し味にバターを使用しており、一口食べれば、濃厚でまろやかなだしが身体中に染み渡る贅沢な一品です。すり身揚げや赤巻きかまぼこなど富山ならではの具材も豊富に、季節に合わせた内容でお届けいたします。地元の味を食べてみまいけ！（富山弁で「食べてみよう」の意）

■鱒の寿し



駅弁としても知られる「鱒の寿し」は、江戸時代発祥の郷土料理。将軍吉宗が味の良さを賞賛したことで富山名物と謳われるようになったと伝えられています。笹で包むことで酢がなじみ、旨みが引き出され、しっとりとした食感に仕上がります。富山にいらしたら、必ず召し上がっていただきたい逸品です。

■彩り鮮やかなブッフェコーナー



ご紹介した3品以外にも、buffet料理を種類豊富にご用意しております。「富山コーナー」には、昆布締めやホタルイカの沖漬けなど、富山の“おいしい”がずらりと並びます。フレッシュなサラダやフルーツ、富山県産野菜を使用したスムージーなど、1日の爽やかなスタートを後押しする充実のラインナップで、皆さまのお越しをお待ちしております。

レストラン「リコモンテ」



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。

<概要>

朝食新メニュー提供開始日：2026年4月1日（水）～

朝食販売価格：大人 3,200円、幼児(3～6歳) 1,600円、3歳未満無料

朝食営業時間：6:30～10:00 (L.O.9:30)

ランチ営業時間：11:30～14:30 (L.O.14:00)

ディナー営業時間：17:30～21:00 (L.O.20:30)

※ランチ・ディナーは月曜を定休日とさせていただきます。(祝日の場合は営業)

<お問合せ先>

Tel : 076-441-0015 (レストラン直通)

E-mail : toyama-e.re@tokyuhotels.co.jp

※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。

富山エクセルホテル東急

【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合せ先】

富山エクセルホテル東急 広報担当：渡辺

Tel：076-441-0109（代表） Fax：076-441-0179

E-mail：noboru.watanabe@tokyuhotels.co.jp