



**富山のホテルで、おしゃれに嗜む最上階の静かな贅沢。希少なビールと厳選された
富山食材が共演する、大人のための「Beer 泡 Festa2026」開催！**

2026年6月19日（金）よりレストラン「リコモnte」にて



詳細はこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/141615/index.html>

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nte」では、2026 年 6 月 19 日（金）～9 月 30 日（水）の期間、「Beer 泡 Festa2026」を開催いたします。

「Beer 泡 Festa」は、「ゆっくりと落ち着いた時間を過ごしたい」、「天候を気にせず楽しみたい」というお客さまの声から生まれた夏の人気イベントです。一般的なビアガーデンとは異なり、リコモnteでは涼しく快適な屋内空間で、ビアガーデンの開放感をお楽しみいただけます。

今年は、フランスの食前酒と共に料理を楽しむ食文化「アペリティフ」をイメージしたオードブルをはじめ、ハーブや柑橘系の爽やかな香りと富山県産野菜の色彩が織りなす、華やかなメニューをご

用意いたしました。富山市内の美しい夜景を眺めながら、充実したフリードリンクとホテルならではの上品なお料理で、少し特別で心ときめくひとときをお過ごしください。

おすすめポイント① 「SORACHI 1984をはじめ 25種類のアルコールが飲み放題！ノンアルも豊富にご用意」



ドリンクは、お酒を楽しまれる方も、アルコールを控えた方も、どなたでも心地よくお楽しみいただけるよう、豊富に取り揃えております。ビールは「プレミアムアビス」に加え、富山市内でもなかなか味わえない、世界に認められた伝説のホップ「ソラチエース」を使用した、香り豊かなサッポロビールのプレミアムブランド「SORACHI 1984」をご用意いたしました。さらに、女性に人気のカラフルで

華やかなサワーやカクテルも充実。アルコールカクテルと同じように見た目も楽しめるノンアルコールカクテル（モクテル）もご用意しておりますので、お酒の有無に関わらず、皆さまで同じひとときと空間をお楽しみいただけます。心弾むドリンクとともに、特別な時間をお過ごしください。

おすすめポイント② 「オシャレな彩りが食欲を刺激！お酒が進むリッチな夏料理」

・シーフードマリネ ラヴィゴットソース



シーフードマリネは、サーモンやえび、カジキマグロなどの魚介に、彩り豊かな富山県産野菜を添え、さっぱりとした「ラヴィゴットソース」で仕上げた、見た目にも華やかな一品です。細かく刻んだ野菜のシャキシャキとした軽やかな食感に、とびこのプチプチと弾けるアクセントが重なり、魚介のやさしい旨味を引き立てます。富山の恵みを活かした身体にも嬉しいさっぱりした味わいをお楽しみください。

おすすめポイント③ 「事前予約でさらにお得に。さらに女性限定でデザート「シャインマスカットのヴェリーヌ」を無料でご提供！」



「Beer 泡 Festa2026」をより気軽にお楽しみいただけるよう、事前予約限定の特別割引をご用意いたしました。前日までにご予約をいただいたお客様に限り、各プランを通常より500円引きの特別料金にてご案内いたします。ゆったりとした夏のひとときをお楽しみいただけるこの機会に、ぜひお気軽にご利用ください。

また、ホテル公式サイトまたはお電話でご予約いただいた女性のお客さま限定で、デザート「シャインマスカットのヴェリーヌ」を無料でご提供いたします。ホテル最上階からの夜景とともに、食後のひとときまでゆったりとお過ごしください。

「Beer 泡 Festa2026」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6月19日（金）～9月30日（水）
 - 定休日：7/20、9/21を除く毎週月曜日
 - 時 間：17：30～21：00（最終入店 20：00、LO 20：30）
 - 料 金：お1人さま（料理+ドリンク）
 - ・アルコール飲み放題プラン 7,500円→ 事前予約で 7,000円
 - ・ノンアルコール飲み放題プラン 7,000円→ 事前予約で 6,500円
- ※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。

■料理メニュー

- ・オードブルのヴァリエーション ・シーフードマリネ ラヴィゴットソース
- ・彩りサラダ 富山県産野菜のすりおろしドレッシング ・グリルソーセージとフライドポテト ローズマリー風味 ・チキンフリット エルブ・ド・プロヴァンスの香り ・焼きたてピタパン

■飲み放題ドリンクメニュー

- ・プレミアムエビス ・SORACHI 1984 ・サワー6種 ・黒梅酒 ・赤ワイン ・白ワイン
- ・ウイスキー（メーカーズマーク、デュワーズ） ・カクテル10種類 ・焼酎（芋、麦）
- ・ノンアルコールビール（サッポロプレミアムフリー） ・ノンアルコールカクテル5種類
- ・ノンアルコールワイン（赤・白） ・ソフトドリンク10種類

※写真はイメージです。

※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。

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