

富山から届ける抹茶スイーツの饗宴。老舗「祇園辻利」の香り高い抹茶に洋のエッセンスを合わせたアフタヌーンティーの秋冬メニューを発表！

祇園辻利の抹茶を主役に、和の趣と洋のエッセンスを合わせた心ときめく抹茶スイーツの饗宴



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）は、立山連峰の雄大なパノラマを楽しめる15階 レストラン「リコモンテ」にて、京都・祇園辻利の抹茶を使用したアフタヌーンティーを2026年10月1日（木）から2027年1月3日（日）まで販売いたします。

萬延元年（1860年）創業、京都・祇園の地で長きにわたり、お茶の豊かな味わいと愉しみを届け続けてきた老舗「祇園辻利」の抹茶を贅沢に使用したアフタヌーンティー。これまで特別企画として4回にわたり販売し、多くのお客様からご好評をいただいてきました。今回、皆さまからのご要望にお応えし、さらに趣向を凝らした抹茶の魅力を楽しめるアフタヌーンティーとしてお届けします。

和の趣と洋のエッセンスを合わせた抹茶スイーツ

京都・祇園辻利の香り高い抹茶を使用し、伝統的な和の味わいに、洋の素材や技法を織り交ぜた多彩なスイーツをご用意しました。柚子のさわやかな香りと酸味をアクセントに加えた抹茶のガトーや、抹茶の豊かな香りとほろ苦さを、洋梨の上品な甘みが引き立てるパナコッタなど、趣向を凝らしたスイーツが揃います。なかでもスタンド中段にある抹茶とオレンジを組み合わせたテリーヌは、抹茶の奥深いほろ苦さにオレンジの爽やかな酸味と香りが重なり、軽やかな余韻をお楽しみいただけます。



セイボリーにも広がる、抹茶の新たな楽しみ

セイボリーには、抹茶のスコーンをはじめ、抹茶レムラードソースを合わせたトルティーヤサンドウィッチや、抹茶を使ったハンバーガーをご用意。スイーツだけにとどまらず、さまざまな料理に抹茶を取り入れることで、これまでにない抹茶の味わいをご堪能いただけます。さらに、別皿にてご用意する抹茶あんみつをイメージしたグreekヨーグルトボウルは、濃厚でクリーミーなヨーグルトに、抹茶のほろ苦さと和の甘味を合わせた、軽やかで新感覚の一品です。



祇園辻利

祇園辻利の歴史は、1860年（萬延元年）、屋号を初代・辻利右衛門の名より「辻利」とし、山城国宇治村（現・京都府宇治市）にて宇治茶の製造と販売を開業したことに始まります。1978年には日本茶専門茶寮「茶寮都路里」をオープン。お茶の美味しさにこだわり抜いたスイーツを開発・提供しています。



「京都・祇園辻利 抹茶のアフタヌーンティー」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 10 月 1 日（木）～2027 年 1 月 3 日（日）

定休日：10 月 12 日、11 月 23 日を除く毎週月曜日

■時間：11:30～14:30（LO14:00）

■料金：お 1 人さま 平日 5,000 円、土日祝 5,500 円、1 月 1 日
～3 日 6,000 円

※前日 15 時までの予約制



アフタヌーンティーイメージ

■メニュー

＜スタンド上段＞ 抹茶とメロンのマカロン / 抹茶のガトー 柚子風味 / 抹茶のパナコッタと洋梨のジュレ グラス
パフェ仕立て / 抹茶のバスクチーズケーキ / 抹茶タルト モンブラン仕立て

＜スタンド中段＞ 抹茶テリーヌ オレンジ風味 / 抹茶葛餅 / 抹茶おはぎ / 抹茶大福 富山干柿添え / 抹
茶とピスタチオのロールケーキ

＜スタンド下段＞ 抹茶スコーン / トルティーヤサンドウィッチ スモークサーモンと抹茶レムラード / 氷見牛入り 抹
茶香るハンバーガー

＜別皿＞ 抹茶あんみつ風 グreekヨーグルトボウル / 杉苗屋源四郎農場の皮ったん（お芋チップス）を添えた
さつまいものロースト ブリュレ仕立てとグリユイエールチーズ焼き

＜ウェルカムドリンク＞ 祇園辻利の抹茶

＜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、事前にスタッフにお知らせください。商品の性質上、食材除去の対応ができない場
合がございます。あらかじめご了承ください。

※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（9 月 18 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

Tel : 076-441-0109 (代表) Fax : 076-441-0179

E-mail : kimina.miura@tokyuhotels.co.jp