

2017年1月25日

レストラン「リコモンテ」

ガラス作家の一点もののガラスの器と楽しむコラボレーションディナー



富山ガラス作家とのコラボレーション グランシェフディナー 冷静野菜のテリーヌ(左) / 本日の魚料理シェフスタイル (右)

富山エクセルホテル東急（富山県富山市 総支配人 吉野良平）では、2017年2月1日（水）～2017年5月31日（水）の期間レストラン「リコモンテ」にて、富山在住のガラス作家の器を使用した「富山ガラス作家とのコラボレーション グランシェフディナー」を販売いたします。

当ホテルは2016年に全館改装を行い、富山の自然と文化をイメージした内装へと生まれ変わりました。改装にあたり富山市が力を入れているガラス工芸に注目し、ロビーに「富山ガラス工房」を拠点に活動するガラス作家の作品を展示した「とやまのガラスギャラリー」を新設。レストラン「リコモンテ」でも富山ガラスを料理とともに楽しみいただきたく、富山在住のガラス作家の器を使用することとなりました。提供する器はグランシェフ 後藤浩実自ら工房へ足を運び、作家の皆さまに製作していただきました。

「富山ガラス作家とのコラボレーション グランシェフディナー」は、本格フランス料理を提供いたします。冷前菜は季節の野菜を使用した彩り鮮やかな「冷静野菜のテリーヌ」、温前菜は「フォアグラのポアレ3種のソース」、スープは魚介と野菜の旨味が溶け込んだ「海の幸・山の幸のブイヤベース」、肉料理のステーキは氷見牛フィレ肉（交雑種）を使用し、トリュフとマデラの酒ソースを添えてご用意します。器は手作りゆえに同じものでも模様やくぼみが微妙に違うため、器と料理の良さが引き立つように全体のバランスを考えながら盛り付けを行います。

またランチタイムでは、ガラス作家の器とグランシェフ 後藤浩実が在籍してきたザ・キャピトルホテル東急、金沢東急ホテル、赤坂エクセルホテル東急の人気料理に富山の食材も盛り込んだ「ガラスのご褒美ランチプレート」販売。トリュフ風味のエッグサンドは赤坂、ブイヤベースはザ・キャピトル、金粉で飾った白エビのサラダは地元富山と金沢の料理です。ちょっとリッチに過ごしたいランチにご利用ください。

当ホテルは2017年3月19日（日）に開業25周年を迎え、レストラン「リコモンテ」では記念イベントとしてローストビーフの食べ放題を開催する予定です。お客さまにお楽しみいただけるレストランイベントをはじめ、富山在住のガラス作家とのコラボレーションなど、五感で富山の土地と文化を楽しめるレストランを目指してまいります。

■富山ガラス作家とのコラボレーション グランシェフディナー 概要

【期間】2017年2月1日（水）～5月31日（水）

【時間】17:30～22:00（L.O. 21:30）

【料金】お1人さま 10,000円（消費税・サービス料込み）

【メニュー】

- アミューズブーシュ
- 冷静野菜のテリーヌ
- フォアグラのポアレ3種のソース
- 本日のお魚料理シェフスタイル
- 海の幸・山の幸のブイヤベース
- 氷見牛フィレ肉（交雑種）のステーキ トリュフとマデラ酒ソース
- パテシェおすすめデザート・コーヒー



■ガラスのご褒美ランチプレート 概要

【期間】2017年3月31日（金）まで

【時間】11:30～14:30（L.O. 14:00）

【料金】お1人さま 2,800円（消費税・サービス料込み）

【メニュー】

- トリュフ風味のエッグサンド
- 海の幸・山の幸のブイヤベース
- 金粉を塗した白エビのメランジェサラダ
- ピクルス・野菜チップ
- パテシェおすすめデザート・コーヒー



※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※写真はイメージです。

◆レストラン「リコモンテ」グランシェフ 後藤浩実

旧赤坂東急ホテル（現赤坂エクセルホテル東急）に入社し、2010年ザ・キャピトルホテル東急の開業に携わり、数多くの要人や著名人の晩餐で料理を手がけながら、自らの研磨に励む。北陸新幹線開業時に合わせた金沢東急ホテルのリニューアルオープンに立ち会い、2015年4月から現職。



レストラン「リコモンテ」グランシェフ 後藤浩実

◆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」、「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。

【お客様のご予約・お問い合わせ先】TEL：076-441-0015（リコモンテ直通）

◆富山エクセルホテル東急 概要

所在地：〒930-0002 富山県富山市新富町1-2-3（CICビル）

TEL：076-441-0109

部屋数 210室、レストラン 2ヶ所



レストラン「リコモンテ」店内



富山エクセルホテル東急 外観

《本件に対するお問い合わせ先》

富山エクセルホテル東急 広報担当：管理 大島 / 料飲 佐伯

電話：076-441-0044

ファックス：076-441-0179

メールアドレス：r.ooshima@tokyuhotels.co.jp