

富山湾のホタルイカと県産春野菜

シェフ × 野菜ソムリエ × 一徹農家 × ほたるいか協会



富山エクセルホテル東急（富山県富山市 総支配人 岡田浩之）では、2019年4月14日（日）レストラン「リコモンテ」にて、第16回「耳であじわう会食会」を開催いたします。

トークショー形式のイベントは16回を数え、全国に富山ファンを広げることを目的に「富山食ブランド」の地元食材の新しい楽しみ方を提案し、新たな可能性に期待をこめて開催しています。

第16回トークショーでは、越中とやま食の王国から「富山湾のホタルイカと県産春野菜」をテーマに、富山県漁業協同組合連合会、生産者ならびに野菜ソムリエを招いて、栽培や収穫の苦労話、野菜ソムリエならではの見識高いナビゲートを。

さらにシェフの料理へのこだわりをトークショー形式でごらんいただきながら食事を楽しんでいただきます。

《概要》

【名称】第16回「耳であじわう会食会」

【開催場所】富山エクセルホテル東急 15階 レストラン「リコモンテ」

【期 日】2019年4月14日（日）

【時 間】（昼）12：00開演

【料 金】お1人さま ¥3,000 お土産付き

【メニュー】

- ホタルイカと豆のセビーチェ
春の風物詩として賞味されてきたホタルイカ。スパイシーにハーブとレモンで香り付けました。
- ホタルイカのブルゴーニュ風 / スモークカナルとルバーブの出会い
ホタルイカにはニンニクとパセリとバター風味、スモークカナルには甘酸っぱいルバーブが食欲をそそります。
- 春野菜と山菜のタブレ
旬の山菜、春野菜とクスクスでサラダ風アレンジしました。
- カラスガレイのタブナードソース デイジョン風
口当たりの優しいお魚を、南仏プロヴァンス風に仕立てました。旬の春野菜と共にお楽しみください。
- 春野菜のリゾット
富山県産米を使用しました。春を感じる逸品です。
- ルバーブのお奨めデザート
県内でも大変珍しい旬のフレッシュルバーブです。内容は当日ご期待ください。
- 珈琲

*食材の入荷状況により料理内容を変更する場合がございます

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

【支援・協力】

富山県漁業協同組合連合会・富山県ほたるいか協会・ヒーリー農園・野菜ソムリエコミュニティ富山 他

◆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【富山駅前CiC（シック）ビル】

TEL：076-441-0109

部屋数 210室、レストラン 2ヶ所

報道関係者各位

時下益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。平素より本取組にご理解、ご支援賜り厚く御礼申し上げます。第16回開催となる本企画は「富山湾のホタルイカと県産春野菜」をテーマに、富山食ブランドの飲食利用機会を拡大しようとする試みです。試食会では、県内外及び海外への富山の食の魅力発信を目的に、富山県内在住外国人、富山県漁業協同組合連合会、県産春野菜の中でも大変珍しいルバーブの生産農家をお招きし、栽培や特徴についてお話して頂きます。イベント開催にあたりマスコミ向けのメニュー料理試食会及び意見交換を行いますので、何卒ご参加いただき周知拡大のご協力をお願い申し上げます。

〈第16回メニュー料理試食会、意見交換のご案内〉

【期 日】2019年4月2日（火）15時より

【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」

【内 容】メニュー料理試食会、意見交換会

【ゲ ス ト】・富山県漁業協同組合連合会・富山県はたるいか協会・ヒーリー農園・野菜ソムリエコミュニティ富山 他予定

《本件リリースに対するお問い合わせ先》

【申し込み】2019年4月1日（月）迄に下記へご連絡ください。

TEL：076-441-0015（レストラン直通）

FAX：076-441-0179

携帯：080-2077-8454

E-mail：k.aono@tokyuhotels.co.jp

富山エクセルホテル東急 / 担当：調理部 青野

富山エクセルホテル東急 <広報担当> 販売促進 杉本 武志

TEL：076-441-0044

ファックス：076-441-0179

メールアドレス：t.sugimoto@tokyuhotels.co.jp