

世界三大珍味を贅沢に使用した4日間限定のクリスマスディナーを販売

販売期間：2023年12月22日（金）～25日（月）



メイン料理イメージ画像

富山エクセルホテル東急（富山市新富町 総支配人：中野敦彦）では、2023年12月22日（金）～25日（月）まで、15階レストラン リコモンテにて4日間限定クリスマスディナーを販売いたします。

毎年大好評を頂いているキャビア・フォアグラ・トリュフの世界三大珍味を贅沢に使用したクリスマスディナーコース。基本のネージュコースを始め、メインディッシュを国産牛フィレ肉にグレードアップして提供するパルフェコース、そしてアミューズとメインディッシュをさらにグレードアップをして提供をするヴァッシュモンコースの3種類をご用意いたします。

（※フランス語でネージュは「雪」、パルフェは「完璧」、ヴァッシュモンは「本当に！（really!）」を意味します。）

本期間中、レストランでは楽器の生演奏を行います。富山市内の夜景を眺めながら、大切な人と聖なる夜をお愉しみください。

詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/108020/index.html>

●クリスマスディナー概要

【名称】クリスマスディナー

【場所】富山エクセルホテル東急 15階リコモンテ

【期間】2023年12月22日（金）～12月25日（月）

【時間】18:00～22:00 3部制にて開催いたします。

①18:00～20:00※第一部のみ2時間制 ②19:00～、③20:15～

【料金】お1人さま

ネージュコース ￥15,000

パルフェコース ￥18,000

ヴァッシュモンコース ￥22,000

2名様よりご予約を承ります。

窓側席はヴァッシュモンコースをご予約いただいたお客様を優先させていただきます。



【メニュー】

・魚介の春巻き・野菜のムースとゼリーにキャビアを添えて

※ヴァッシュモンコースは、5種類のお楽しみアミューズをご用意いたします

・ミ・キュイに仕上げたサーモンマリネ 2023年ノエルバージョン

・フォアグラと切干大根のグラタンスープ

・鮑のステーキ グルノーブルソース

・牛フィレ肉の網焼き グリーンマスタードと芳醇なトリュフの2種のソース

※パルフェコースは国産牛フィレ肉を、ヴァッシュモンコースは黒毛和牛フィレ肉をご用意いたします

・パティシエお奨めデザート

※ヴァッシュモンコースにはアヴァンデセールが付きます

・パンとバター

・コーヒーと小菓子

●クリスマスディナー付き宿泊プラン（1泊夕・朝食付き）

12月22日～25日の期間限定で、クリスマスディナー付き宿泊プランをご用意いたしました。

お食事を楽しんだ後は、お部屋でゆっくりお過ごしくださいませ。

宿泊プランのご予約はこちらから

[https://www.rsv.tokyuhotels.co.jp/cgi-](https://www.rsv.tokyuhotels.co.jp/cgi-bin/ihonex/stay/search_category.cgi?hid=r_TE_TOYAM&search%3Ahid=r_TE_TOYAM&plan_groupcd=XM23N&search=1&orm=jp)

[bin/ihonex/stay/search_category.cgi?hid=r_TE_TOYAM&search%3Ahid=r_TE_TOYAM&plan_groupcd=XM23N&search=1&orm=jp](https://www.rsv.tokyuhotels.co.jp/cgi-bin/ihonex/stay/search_category.cgi?hid=r_TE_TOYAM&search%3Ahid=r_TE_TOYAM&plan_groupcd=XM23N&search=1&orm=jp)

・スタンダードダブルルーム（17.6㎡）お1人さま ￥20,800～

・エクセルツインルーム（31.0㎡）お1人さま ￥22,500～

・デラックスツインルーム（36.0㎡）お1人さま ￥26,300～



【宿泊プランに関するお客様のお問い合わせ先】

富山エクセルホテル東急

TEL：076-441-0109（代表）

※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、予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。

【お客様のお問い合わせ先】

富山エクセルホテル東急「レストラン リコモンテ」

電話 : 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 富山駅前 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「リコモンテ」 /ファンクションルーム

【公式サイト】<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/>



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

富山エクセルホテル東急 広報担当 : 三浦 希巳奈

電話 : 076-441-0109 (代表) FAX : 076-441-0179

メールアドレス : kimina.miura@tokyuhotels.co.jp