

<開業 30 周年記念> サンクスフェア 2023 開催 ～とやまフレンチをお値打ち価格でご堪能いただけます～

富山エクセルホテル東急(富山県富山市 総支配人:松橋 拓己)では、2022年12月1日(木)より2023年3月31日(金)まで、15階レストラン「リコモンテ」にてサンクスフェア 2023 を開催いたします。

詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/97236/index.html>



牛フィレ肉のロツシーニ風

夜景と美味しい料理、上質なサービスで非日常的な体験のできるレストラン「リコモンテ」にて、料理長 後藤とシェフ青野の2人が持てる技術を持ち寄り、食材の魅力を存分に引き立てたサンクスフェアを12月より開催いたします。ローストビーフ食べ放題付きの「アトレコース」は、通常価格¥6,000のところ、火曜日～木曜日のご利用が謝恩価格の¥4,500に(前日までの要予約)。さらに、ローストビーフ食べ放題は、食事中にサーロインステーキ食べ放題に変更も可能です。デザートは、お客さまの目で仕上げるパフォーマンスデザートです。月ごとにメニューが替わります。

また、顧客のリクエストにもお応えしたプレミアムメニューの「ラフィネコース」もご用意いたしました。「ラフィネコース」は、通常価格¥10,000のところ、開業30周年記念に合わせて30%OFFの¥7,000に(前日までの要予約)。紅ズワイガニ、黒部名水ポーク、フォアグラ、牛フィレ肉などを使用し当地富山の方はもちろんのこと、県外のお客さまにもお喜びいただける内容でご提供いたします。ご接待、ご友人やご家族での会食、ハレの日のご利用に最適です。是非、私たちと一緒に本イベントを楽しみましょう。

※「アトレ」=魅力・愛着

※「ラフィネ」=上品な・洗練された

・概要

【名称】サンクスフェア 2023

【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】2022年12月1日(木)～2023年3月31日(金) 但し、提供除外日設定あり

【時間】ディナータイム 17時30分～22時00分(L.O.21時30分 最終入店20時)
ランチタイム 11時30分～14時30分(L.O.14時)

【料 金】お1人さま

「ラフィネ」コース

通常価格¥10,000 のところ、30周年記念事前予約価格¥7,000

「アトレ」コース

通常価格¥6,000 のところ、火曜日～木曜日限定で事前予約価格¥4,500(但し、祝日・祝前日除く)

祝日・祝前日、金曜日～日曜日、正月三が日は事前予約価格¥4,800

お1人さまよりご利用いただけます。

【メニュー内容】

「ラフィネコース」

<アミューズ>野菜のムースにキャビアを添えて/黒部名水ポークのリエット/パイ貝のブルゴーニュ風

<オードブル>本日のキッシュに彩りサラダを添えて

<スープ>紅ズワイガニのフラン

<魚料理>富山湾のお魚のポワレと雑穀 コートリヤード風

<肉料理>牛フィレ肉のロッシェニ風 滑らかなポテトピュレとご一緒に

<デザート>本日のお勧めデザート

<パンとバター>

<コーヒーと小菓子>

「アトレコース」

火～木曜日のご利用日前日までのご予約で、

ローストビーフをサーロインステーキに変更可(いずれも食べ放題)

・2022年12月メニュー

<アミューズ>スモークサーモンのインペリアルソース

<オードブル>富山湾のお魚のエスカベッシュと
ワイルドライスサラダ

<スープ>ゴボウのスープ

<魚料理>富山湾のお魚のクルート仕立て

<肉料理>ローストビーフ 焦がしオニオンソース(食べ放題)

<デザート>チョコレートアイスクリーム ~オレンジソース~

<パンとバター>

<コーヒー>



・2023年1月メニュー



<アミューズ>貝類とキノコのブルゴーニュ風

<オードブル>国産牛肉のタリアータと富山湾のお魚のリエット

<スープ>マッシュルームのスープ

<魚料理>魚介のフリカッセ ジュ・ド・オマールの香り

<肉料理>ローストビーフ 焦がしオニオンソース(食べ放題)

<デザート>レアチーズケーキ ~ミックスベリーソース~

<パンとバター>

<コーヒー>

・2023年2月メニュー

- <アミューズ>タコと五種豆と五穀のオリーブソース
- <オードブル>とやまのカン(寒)・カン(甘)野菜とカニのキッシュロレーヌ風
- <スープ>カリフラワーのスープ
- <魚料理>富山湾のお魚とアサリのリヴォルノ風
- <肉料理>ローストビーフ 焦がしオニオンソース(食べ放題)
- <デザート>いちごのクレープ ~チョコレートソース~
- <パンとバター>
- <コーヒー>



・2023年3月メニュー



- <アミューズ>海の幸香るフラン
- <オードブル>鴨肉のカルパッチョ風 柚子胡椒ソース
- <スープ>クラムチャウダー
- <魚料理>富山湾のお魚のポワレ ガルビュール風
- <肉料理>ローストビーフ 焦がしオニオンソース(食べ放題)
- <デザート>さくらのシャーベット
- <パンとバター>
- <コーヒー>

※写真はイメージです。

※表示料金には、サービス料 10%・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。

【新型コロナウイルス感染症拡大防止の取り組み】

富山エクセルホテル東急では、お客さまと従業員の安全と健康を第一に考え、自治体のガイドラインに基づき新型コロナウイルス感染防止に向けた取り組みを実施して参ります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/information/64387/index.html>

◆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:1ヶ所 / ファンクションルーム 1ヶ所



【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:杉本 武志

電話:076-441-0109(代表)

FAX:076-441-0179

メールアドレス:t.sugimoto@tokyuhotels.co.jp