

「わっぜうんまか！日本一の和牛を食らう鹿児島フェア」を開催



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）レストラン リコモンテで
は、2023年4月1日（土）～6月30日
（金）の期間、「わっぜよかとこ！鹿児島フェア」
を開催いたします。

富山県から直線距離で800km以上離れてい
る鹿児島県の“よかとこ”（鹿児島弁でいいとこ
ろ）を、食を通じて発信し、お互いの地域への
誘客促進に繋げたく、今回のフェア実施にいた
りました。

※「わっぜうんまか」=鹿児島弁で「とても美味しい」

「鹿児島」と「富山」は歴史的なつながりがあり、江戸時代中期から始まった北前航路では、蝦夷地（現在の北海道）で収穫された昆布を富山藩の商人が、薩摩藩に届けていたとされ、その道筋は現在「昆布ロード」として知られております。この度、畜産王国鹿児島の食材がかつての昆布ロードを反対に、富山へ上陸いたします。

今回のフェアのメインとなる「ブランド牛ランチフェア」では、「全国和牛能力共進会」で全9部門のうち、6部門で1位をとり、「和牛日本一」の栄冠に輝いた鹿児島黒牛を毎月2日～9日の「肉（ニク）」の期間でご提供いたします。赤身で旨味が強いランプ肉を使用した御膳や、脂の甘さを堪能できるサーロインやフィレからお選びいただける洋風コースをご用意いたしました。

また、毎月2日～9日以外の日程では、鹿児島の黒酒（くろざけ）でマリネをした鹿児島の完熟豚肉「完熟豚南国スイート」のポークソテーをご提供いたします。「黒酒」は鹿児島の伝統料理酒で、旨み成分である天然アミノ酸が本みりんの約2倍。また製造時に加熱処理を行わない為、タンパク質をアミノ酸に分解する酵素が活性化し、素材の旨味を最大限に引き出します。「完熟豚南国スイート」は餌にパイン粕を使用することにより、一般豚と比べて25～30%程やわらかく、くちどけが抜群です。

鹿児島フェア期間中、朝食では鹿児島県の代表的な郷土料理である薩摩揚げや、黒酒でマリネをした鹿児島県産豚を使用した生姜焼きをご用意いたします。

ディナータイムでは、グランシェフ後藤浩実が手がけるコース料理「グランシェフディナー」のメイン料理にあっさりとした脂が特徴の「鹿児島黒牛 ももステーキ」をオプションとしてお選びいただけます。

ステーキソースには黒酒を使用し、鹿児島県指宿市にあるアグリスタイルの畑にて収穫された野菜を付け合わせとして使用いたします。

今後も富山エクセルホテル東急では、様々な地域との繋がりを生かし、食を通じて地域の活性化に努めてまいります。



・概要

【名 称】わっぜよかとこ！鹿児島フェア

【場 所】富山エクセルホテル東急 15階レストラン「リコモnte」

【期 間】2023年4月1日（土）～6月30日（金）

【朝 食】6：30～10：00（LO：9：30）お1人さま¥2,100

ブッフェメニューに薩摩揚げや鹿児島県産豚使用の生姜焼きをご用意

朝食付きプランのご予約はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/stay/plan/index.html>

【ランチ】11：30～14：30（LO：14:00）

・「鹿児島県産黒牛」ステーキコース

お1人さま ランプステーキ 140g 3,900円

サーロインステーキ 120g 4,600円

フィレステーキ 65g 5,200円

本日のオードブル / 本日のスープ / 鹿児島県産黒牛ステーキ

パンとバター / シェフお勧めデザート / コーヒーと小菓子



・「鹿児島産黒牛」御膳 お1人さま 3,900円

彩りサラダ / 鹿児島県産黒牛のランプステーキ 140g

（ステーキソース、山葵、岩塩添え）

富山県産八町米コシヒカリ / 富山県産味噌で作ったお味噌汁

香の物 / フルーツ盛り合わせ / コーヒー



ランチのご予約はこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/100674/index.html>

【ディナー】17：30～21：30（LO：21：00）

グランシェフディナー お1人さま 6,000円（通常メニュー）

プラス2,000円で、メインを「鹿児島黒牛 ももステーキ 70g」に変更



ディナーの予約はこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/100582/index.html>

※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。

【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。

【お客さまのご予約・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

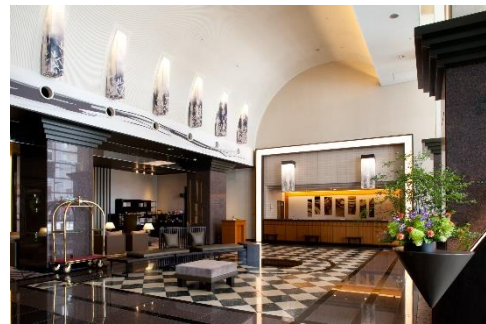
【所在地】富山県富山市新富町 1-2-3 (CICビル)

【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