

2017年9月吉日

## 「耳であじわう昼食会」 シェフ×野菜ソムリエ×一徹農家

### 大沢野いちじく / 草島ねぎ



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10月4日（水）レストラン「リコモンテ」にて、第6回「耳であじわう昼食会」を開催いたします。

シェフ・野菜ソムリエ・一徹農家（生産者）によるトークショー形式のイベントは6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6回トークショーでは、越中とやま食の王国から富山ブランド果物の「大沢野いちじく」と富山市の草島地区で古くから栽培されてる伝統野菜「草島ねぎ」の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。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6回「耳であじわう昼食会」  
【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】2017年10月4日（水）  
【時 間】12：00開演～14：00時 終了予定  
【料 金】お1人さま 料理 6品コース 2,800円（お土産付き）

### 【メニュー】

- フォアグラのフラン、大沢野いちじく添え  
滑らかに仕上げたフランに相性の良いイチジクと共にお召し上がり下さい。
- 草島ねぎのテリーヌと茸のマリネ  
柔らかさと甘味が特徴の伝統野菜（草島ねぎ）の美味しさを最大限引き出しました。  
旬の茸と一緒に楽しみ下さい。
- いぶり鴨と大沢野いちじく、カッテージチーズを添えて  
低温燻製により、生ハムのように仕上げた鴨肉を、イチジクとチーズと共にお召し上がり下さい。  
新たな喜びを感じます。
- 草島ねぎと甘エビのタルタル  
甘エビとねぎの甘さが絶妙です。マスタードとヴィネガーで旨味を引き立てます。  
（実演）
- 大沢野いちじく、草島ねぎ入り鶏肉のバロティーヌ  
イチジクとねぎを鶏肉で包み上げた一品です。秋の香りと共に、フONDヴォー仕立てのソースでお召し  
上がり下さい。
- パン
- 大沢野いちじくのタルト  
アーモンドクリームをたっぷり使用したタルトです。フレッシュいちじくと共にお召し上がり下さい。  
2種類のソースをご用意いたしました。
- 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。

### 【地元協力者】

富山県加工業務用野菜等供給拡大推進協議会、大沢野いちじく出荷組合、野菜ソムリエコミュニティ富山

### ◆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

次回開催予定：第7回 2017年12月10日(日) 12時開演

「富山県産 あんぽ柿 / りんご」 トークショーイベント

【メニュー】

- スムージー
- 白えびとあんぽ柿、りんごのランコントロール
- あんぽ柿とりんごを2種類のチーズと共に最中の「も」を添えて
- 柚子釜に入ったあんぽ柿と紅鮭のタタキ、ミルフィーユ仕立て
- 鶏肉とあんぽ柿、りんごのエキゾチックな出会い
- パン
- あんぽ柿のティラミス風とりんごのケーキ、自家製アイスクリーム添え
- コーヒー

## 報道関係者各位

### 《本件リリースに対するお問い合わせ先》

〈第6回 メニュー試食会のご案内〉

【期 日】2017年9月20日(水) 15時より1時間

【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】第6回メニュー試食ご案内

【ゲ ス ト】大沢野いちじく出荷組合組合長/永瀬秀幸様、草島ねぎ生産者/作田雄一郎様、野菜ソムリエコミュニティ富山/田中野菜ソムリエ上級プロ、高田野菜ソムリエプロ

【申し込み】9月19日(火)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

E-mail：[k.aono@tokyuhotels.co.jp](mailto:k.aono@tokyuhotels.co.jp)

富山エクセルホテル東急 / 調理：青野

富山エクセルホテル東急 広報担当：管理 古井 / 調理 青野

TEL：076-441-0044

ファックス：076-441-0179

メールアドレス：t.furui@tokyuhotels.co.jp