

「耳であじわう昼食会」

シェフ×野菜ソムリエ×一徹農家

富山あんぼ柿 / りんご



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12月10日（日）レストラン「リコモンテ」にて、第7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7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7回トークショーでは、越中とやま食の王国から「富山あんぼ柿」と「りんご」をテーマに富山干柿出荷組合連合会会長、氷見市りんご組合組合長ならびに日本野菜ソムリエ協会認定ベジフルビューティーアドバイザーを招いて、栽培や収穫の苦労話、ベジフルビューティーアドバイザー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ざんいただきながら食事を楽しんでいただきます。

富山県では、平成 28 年度、優れた県産品を認定しその魅力を広く発信する「県推奨とやまブランド」に富山干柿出荷組合連合会の「富山あんぼ柿」が新たに認定されました。

富山あんぼ柿は富山県原産の干柿用品種「三社柿」を原料としており、大粒で糖度が高いのが特徴です。

また、温暖な気象条件と海に面したゆるやかな丘陵地で育つ氷見りんご、自然豊かな地形に恵まれ太陽の恵みが“ギュッ”とつまった甘味が強く、果汁が多いりんごが特徴です。

《概 要》

【名 称】第 7 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 12 月 10 日（日）

【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】

- スムージー
ベジフルビューティーアドバイザー森山めぐみ監修グリーンスムージーをご堪能下さい。
- 白えびとあんぼ柿、りんごのランコントロール
お刺身仕立ての白えび、あんぼ柿、りんごの新たな出会いをお楽しみ下さい。
- あんぼ柿とりんごを 2 種類のチーズと共に最中の「も」を添えて
ねっとりとした（あんぼ柿）とシャキシャキとした（りんご）の食感を、相性の良いチーズと共に
お召し上がり下さい。
- 柚子釜に入ったあんぼ柿と紅鮭のタタキ、ミルフィーユ仕立て
柚子釜へ封じ込めたあんぼ柿と紅鮭、芳醇な香りと共にお楽しみ下さい。
- 鶏肉とあんぼ柿、りんごのエキゾチックな出会い
異国情緒漂う様々な香辛料に漬け込んだ鶏肉と丸ごとローストしたりんごを一皿にまとめました。
- パン
- あんぼ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
あんぼ柿とマスカルポーネの相性は絶品です。特別にご用意したりんごケーキと自家製アイスクリーム
と共にお楽しみ下さい。
- 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】

富山干柿出荷組合連合会・氷見市りんご組合・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

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7回 メニュー試食会のご案内〉

【期 日】2017年11月30日（木）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7回メニュー試食ご案内

【ゲ ス ト】富山干柿出荷組合連合会会長 / 氷見市りんご組合組合長 / 野菜ソムリエコミュニティ富山

【申し込み】11月29日（水）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

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