

京都の「であいもん」食材をはんなりと味わう リコモンテの京ハイティー

レストラン リコモンテにて

2024年4月2日（火）より販売開始



詳細はこちらから：<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/113304/index.html>

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）15階レストラン リコモンテでは、2024年4月2日（火）～6月30日（日）の期間、「京都 祇園辻利×打田漬物×黄桜 はんなりと味わう京ハイティー」を販売いたします。

今回のハイティーでは、京都 祇園辻利の抹茶と、70年の歴史をもつ打田漬物の京漬物、そして京都伏見にある酒造メーカー黄桜の酒粕を使用いたします。京言葉には相性のいい食材を上手に取り合わせて味の相乗効果を生むという意味を持つ「であいもん」という言葉があります。料理に使用することで旨味とコクを生み出す、香り高い抹茶。やさしい塩味の京漬物は、料理のアクセントとして使用することで、味に奥深さを持たせます。酒粕はステーキソースに使用。ソースがよりまろやかな味わいとなります。当ホテルの料理長・後藤浩実が直接京都へ赴き、見つけた「であいもん」の食材たちをぜひご堪能ください。富山エクセルホテル東急では、今後もチェーンホテルというメリットを生かし、富山で各地域の食を楽しむことができる企画を行っていきます。

※「はんなり」・・・京言葉の一つで、明るさ・華やかという意味。

祇園辻利

祇園辻利の歴史は、1860年（萬延元年）。



屋号を初代・辻利右衛門の名より「辻利」とし、山城国宇治村（現・京都府宇治市）にて宇治茶の製造と販売を開業したことに始まります。また、時代に合わせ宇治茶の旨みを追求する祇園辻利は、1978年に宇治茶専門茶寮「茶寮都路里」をオープン。宇治抹茶を贅沢に使った良質な抹茶スイーツを開発・提供しています。

打田漬物

昭和 15 年、京都・島原にて開業。厳選した野菜を、熟練の職人たちが季節ごとに重石や塩の加減をして、漬上げます。浅漬けや糟漬けの他にも、時代の新たなニーズに応えた変わり種の漬物もご用意しています。

打田漬物

黄桜

京都・伏見にある酒造メーカー。創立は 1925 年。日本酒業界内では相当若い企業であるという立場を生かし、新製品の開発を行っております。誰にでも親しまれるおいしいお酒づくりを目指しています。清酒だけでなく、近年はクラフトビールやウイスキーも製造販売しています。



・概要

【名 称】京都 祇園辻利×打田漬物×黄桜 はんなりと味わう京ハイティー

【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】2024 年 4 月 2 日（火）～6 月 30 日（日） 除外日：4/29・5/6 を除く毎週月曜日

【時 間】17:30～22:00（LO21:30）

【料 金】お 1 人さま ¥5,000【火曜～木曜、日曜日】、¥5,500【祝前日、金曜、土曜日】

プラス¥2,500 でフリーフロプランに変更可能。（ご利用時間 120 分）

（季節のカクテル、スパークリングワイン、白・赤ワイン、ハイボール、ビール、ソフトドリンクからお選びください）

前日 15 時までの予約制。1 日 5 台限定。1 台 3 名様分まで盛り付け可能。

【メニュー】

<上段>

- ・キャビアと人参のムース
- ・打田漬物「青しその実漬」とサーモンのタルタルをタルトで
- ・京都祇園辻利の抹茶を散らした筍と露味噌のタルティーヌ
- ・苺のコーンスタンドに絞ったレバーペースト



<中段>

- ・打田漬物「ちりめん山椒」を散らした水菜と大根のハリハリサラダ
- ・鰹とグレープフルーツのマリネ 京都祇園辻利の抹茶香るカリフラワーのムースリーヌとご一緒に
- ・湯葉とシーフードのグラタン



<下段>

- ・ポークカツサンド 打田漬物「どんつき味噌」で仕上げたソース
- ・チキンのフリット 打田漬物「しば漬け」タルタルソース
- ・牛肉のステーキ 黄桜の酒粕入りステーキソース



<外付け>

サーモンのミ・キュイをトッピングした京都祇園辻利の抹茶と春キャベツのクリーム Pasta



※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」

TEL : 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

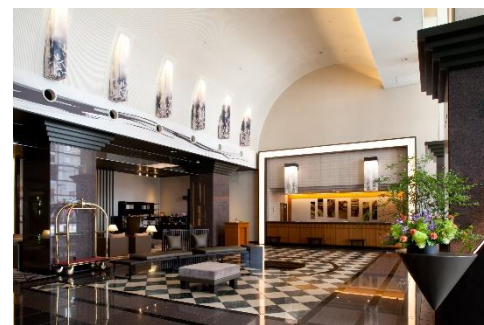
【所在地】富山県富山市新富町 1-2-3 (CICビル)

【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