

射水・新湊漁港の新鮮な魚介類と射水市の特産物を使った一夜限りの特別ディナー

TOYAMA MATERIAL 富れんちの晚餐 ～射水・新湊漁港からの恵み～

2024年4月12日（金）開催



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/113567/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）レストラン リコモンテでは2024年4月12日（金）、一夜限りの特別メニューを味わえるイベント「TOYAMA MATERIAL 富れんちの晚餐～射水・新湊漁港からの恵み～」を開催いたします。

豊かな自然や文化、歴史など様々な資源に恵まれた富山県。本イベントでは県内の「食材」に注目し、その土地、その時期の旬の食材を使用した一夜限りの特別ディナーをご提供します。

本イベント第2回のテーマは射水・新湊漁港。富山県内にある漁港のうち、第3種漁港と言われる大きな漁港で、紅ズワイガニや白エビなど多種多様な天然の魚介類が水揚げされます。当ホテルに着任し10年目を迎えた料理長・後藤浩実がこれまで培った地域とのつながりを生かし、直接射水市内に赴き、使用する食材を厳選いたしました。そして後藤が得意とするフレンチの技法で、地元で獲れた新鮮な食材の魅力を最大限に引き出します。特別ディナーと一緒に味わうのはエノテカ社のソムリエ加藤智英氏厳選のワイン。射水市内に流れる「内川」周辺は“日本のベニス”と呼ばれていることから、今回はイタリア・ヴェネト州産のワインをご用意いたしました。

尚、本イベントは射水市の後援とエノテカ株式会社、堀岡養殖漁業協同組合の協賛を受けて実施いたします。

<射水市（いみずし）>

2005年に当時の新湊市、小杉町、大門町、大島町、下村の1市3町1村が合併し、射水市が誕生。

富山県のほぼ中央に位置し、全国でも珍しい昼セリの見学ができる「新湊漁港」や、“日本のベニス”と呼ばれている風情ある港町「内川」など、食も観光も楽しむことができるエリア。



・概要

【名 称】 TOYAMA MATERIAL 富れんちの晚餐～射水・新湊漁港からの恵み～

【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12日（金）

【時 間】 受付：18:30～ 開始：19:00～

【料 金】 お1人さま ¥15,000（お料理、ドリンク代含む）

4月8日（月）までの予約制。

定員になり次第、締め切らせていただきます。

【メニュー】

・白エビのカクテルと高志の紅ガニのクロケット

白エビの甘さと舌ざわり、殻の旨味を引き出したムースをご一緒にお楽しみください。クロケットには高志の紅ガニの身肉がたっぷり詰まっております。

・ミ・キュイに仕上げた いみずサクラムスのマリネとパンデピス

サクラムスにひと手間加えることでとろける美味しさに。スパイスの効いたパンデピスとの相性は抜群です。

・新湊漁港からの恵み 2種のお魚をシェフスタイルでホタルイカのセート風とのアンサンブル

2種のお魚は当日のお楽しみ。また、トマトと一緒に煮込む旬のホタルイカは絶品です。

・鴨肉のロースト ソースガストリック 原木椎茸のファルスを添えて 干し椎茸の旨味スープ

鴨の胸肉をじっくりとローストし、酸味のあるソースで仕上げました。肉厚な原木椎茸に鴨肉とフォアグラをファルスしました。お肉の旨味たっぷりのジュを原木椎茸が受け止めます。

・食香バラのゼリーとアーモンドムース

食香バラは「豊華（ホウカ）」と呼ばれる品種を使用します。濃厚なアーモンドムースと鼻から抜けるバラの華やかな香りをお楽しみください。

・パン&バター

射水産の小松菜と人参を練り込んだ2種類のパンをご用意いたします。

・コーヒーと小菓子

※仕入状況によりメニューが変更になる可能性がございます。予めご了承くださいませ。

【セレクトワイン】

・CORTE GIARA PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY

（コルテ・ジャーラ・プロセッコ・ミレジマート・エクストラ・ドライ）

・CORTE GIARA SOAVE（コルテ・ジャーラ・ソアヴェ）

・PALAZZO DELLA TORRE（パラッツォ・デッラ・トーレ）

・GRAPPA GAIA&REY（グラッパ ガヤ・エ・レイ）



◆レストラン「リコモンテ」料理長 後藤 浩実

1989年赤坂東急ホテルに入社。2010年、東急ホテルズのフラッグシップホテルであるザ・キャピトルホテル 東急開業に携わり、多くの要人、著名人などの晚餐料理を手掛けながら自らの研磨に励んだ。2014年12月より富山エクセルホテル東急に着任。

※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nte」概要

リコモnte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nte」

電話：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nte」/ファンクションルーム

【公式ウェブサイト】<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