

お化け大福やボルシ血スープなどちょっぴり不気味で可愛いメニューが並ぶ
リコモンの「Halloween High Tea (ハロウィンハイティー)」

2024年10月1日(火)より1ヶ月限定販売



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/120350/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）では、2024年10月1日（火）～10月31日（木）の1か月間限定で、「Halloween High Tea（ハロウィンハイティー）」を15階レストラン リコモにて提供いたします。

ハロウィンの雰囲気や富山県内でも楽しんでいただきたいという思いからはじまったこの企画。ハロウィンをテーマにお食事系メニューやスイーツを並べたハイティーを期間限定でご用意いたします。

ティースタンドの上段は、目玉の形をしたゼリーが入ったバタフライピーのジュレやジュワっと果汁あふれる巨峰にもちもちの求肥をまとわせたお化け大福など5種類のスイーツが並びます。中段、下段にはまるで本物？！のようにリアルな指ソーセージが目を引くボルシ血スープやソースのアクセントに刻みわさびを使用したローストビーフのサンドイッチなどちょっぴり怖くて可愛いお食事メニューをお楽しみいただけます。またサイドディッシュには、竹炭で黒く色付けした麺に魚介のうま味が凝縮したラグーディマールソースと、魚を模ったパリパリ食感のチュイールをのせたシーフードブラックパスタをご用意しました。

さらに、「ハロウィンオレンジラベルフェア」としてオレンジカラーのラベルをもつ2種類のワインを特別販売いたします。ヴァーヴ・クリコメゾンの象徴であるシャンパーニュ「イエロー・ラベル・ブリュット」と、MHD が取り扱うブランドの“シャンドン”が2022年から販売を開始した「ガーデンズブリュット」はどちらも爽やかでフルーティーな味わいが特長で、お食事やスイーツとの相性もよく、ハロウィンの雰囲気をさらに盛り上げます。

「Halloween High Tea(ハロウィンハイティー)」概要

■ 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10月1日(火)～10月31日(木) 除外日：10月14日を除く毎週月曜日

■ 時 間：17:30～22:00 (LO21:30)

■ 料 金：お1人さま 5,500円

プラス2,500円にてフリープランに変更可能。(ご利用時間120分)

(スパークリングワイン、ノンアルコールスパークリングワイン、白・赤ワイン、ハイボール、ソフトドリンクからお選びいただけます)

前日15時までの予約制。1日5組限定。1組3名さま分まで盛り付け可能。

■ メニュー：

<上段>



- ・ぶどう大福 ～お化け大福～
- ・紫芋のタルト ～蜘蛛の巣仕立て～
- ・バタフライピーのジュレ ～フランケンが目玉～
- ・ガトーショコラ ～悪魔の棺桶～
- ・オレンジ風味の竹炭マカロン ～魔女の帽子～

<中段>



- ・さつまいもとグリュイエールチーズのコロッケ～漆黒の闇～
- ・ビーツと野菜の煮込みスープ”ボルシチ”～ドラキュラの大好物 ボルシ血～
- ・スモークサーモンと卵のサラダ レムラードソース ～薔薇と蜘蛛～

<下段>



- ・ローストビーフのサンドイッチ ～お化けバーガー～
- ・ハーブ香る根菜のピクルス ～ハロウィンの仲間たち～
- ・富山県産ぼべらかぼちゃとローストポークのトルティーヤロール ～ハロウィンロール～

<サイドディッシュ>



- ・シーフードブラックパスタ ～血の海～

<ウェルカムドリンク>



・コスモポリタン (左)

クランベリーのはのかな香りとウォッカのキリッと引き締まった味わい

・トワイライト (右) ※ノンアルコールカクテル

グラスに落としたカシスの甘酸っぱさとアイスティーのほろ苦さがマッチ

お1人さま1杯お選びいただけます

「ハロウィンオレンジラベルフェア」

- ◆ヴァ・クリコ「イエロー・ラベル・ブリュット」 20,000 円（ボトル販売のみ）
爽やかな香りとフルーティーな味わいの中に力強いキレを感じるバランスのとれたシャンパーニュ。
- ◆シャンドン「ガーデンスプリッツ」 8,000 円（ボトル販売のみ）
シャンドンロゼをベースに独自レシピのビターズをブレンドした新感覚のスパークリングワイン。



ヴァ・クリコ

シャンドン

「イエロー・ラベル・ブリュット」 「ガーデンスプリッツ」

※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。

※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。

※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。

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」

Tel : 076-441-0015 (直通)

076-441-0109 (代表)

E-mail : toyama-e.re@tokyuhotels.co.jp

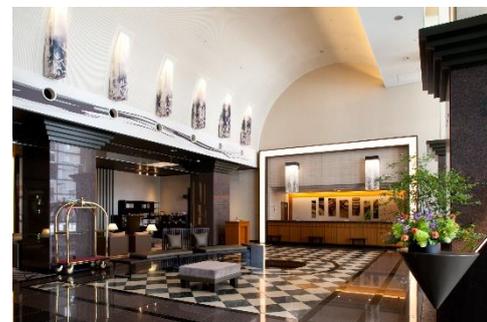
富山エクセルホテル東急 概要

【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