



**お客さまへの感謝をこめて・・・世界三大珍味を味わえるコース料理を
謝恩価格で提供する「サンクスフェア 2024-2025」開催！**

2024年12月1日（日）～2025年3月31日（月）

ホテル最上階レストラン「リコモンテ」にて



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/122177/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12月1日（日）～2025年3月31日（月）の期間、いつもご利用いただいている皆さまに「感謝＝サンクス」の気持ちを込めて、料理長が趣向を凝らしたコース料理を謝恩価格でお召し上がりいただける「サンクスフェア 2024-2025」を開催します。

今年のサンクスフェアは、東宗史の料理長就任を記念し、世界三大珍味の「キャビア・フォアグラ・トリュフ」を贅沢に織り交ぜた2種類のコースをご用意しました。そのうち月替わりのメニュー「アトレ」コースでは、バター香るサクとした生地と、旬の紅ズワイガニの甘みが溶け込んだ滑らかなフィリングとのコントラストが心地よいキッシュや、脂がのった旨味たっぷりの鰯に爽やかな酸味とほのかな苦みが特徴の柚子のソースとキャビアを添えたマリネなど、月毎でテーマに沿ったお料理をお楽しみいただけます。メイン料理は、フレンチの王道、牛フィレ肉のポワレ。芳醇な香りが際立つトリュフソースを合わせました。そしてもう一つのメニューは、更なるプレミアム感をプラスした「ラフィネ」コース。4か月間共通メニューをご用意します。魚介のうまみがたっぷりのブイヤベースは、甘くてぷりぷりとした食感のオマール海老が加わることで、さらにコク深く満足感のある一皿です。レストランスタッフが厳選したスパークリングワインとグラスワイン（赤・白）がセットになっており、ワインと料理のマリアージュをご堪能いただけます。ハレの日はもちろん、接待でのご利用もおおすすめです。

富山エクセルホテル東急は、2025年3月19日に開業33周年を迎えます。これからも、魅力あふれる企画を通し、県内外の皆さまに愛されるホテルを目指します。

サンクスディナー2024 -2025 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12月1日（日）～3月31日（月）

定休日：12/30、1/13、2/24、3/31を除く毎週月曜、12/21～25

■時 間：17:30～22:00（Lo 21:30、最終入店 20:00）

■料 金：お1人さま

・「アトレ」コース 通常価格 8,000 円のところ、**特別謝恩価格 6,000 円**（事前予約の場合のみ）

・「ラフィネ」コース 通常価格 13,000 円のところ、**特別謝恩価格 9,000 円**（事前予約の場合のみ）

■メニュー：

「アトレ」コース（パン・バター、コーヒー付き）



アトレコース 12月メニュー全体

《12月～滋味あふれる冬の訪れ～》

- ・アミューズ・ブーシュ 季節のフルーツと生ハム
- ・バイ貝と茸のブルゴーニュ風
- ・いもくりかぼちゃのポタージュスープ フォアグラ添え
- ・スパイスでマリネしたサーモンのミ・キュイ キャビア添え
- ・国産牛フィレ肉のポワレ トリュフソース
- ・パティシエおすすめデザートプレート

《1月～旬の山海の幸を活かして～》

- ・アミューズ・ブーシュ 海の幸のカクテル キャビアを添えて
- ・紅ズワイガニのキッシュ
- ・フォアグラと切り干し大根のグラタンスープ
- ・富山湾の鱈のポワレ ブランダードを添えたナージュ仕立て
- ・国産牛フィレ肉のポワレ トリュフソース
- ・パティシエおすすめデザートプレート



1月メニュー：紅ズワイガニのキッシュ



2月メニュー：鱈のマリネ柚子のヴィネグレット キャビア添え

《2月～寒さに耐えた食材で温まる～》

- ・アミューズ・ブーシュ フォアグラ入りパテ・ド・カンパーニュ
- ・鱈のマリネ柚子のヴィネグレット キャビア添え
- ・寒甘（カンカン）野菜のガルビュール
- ・シーフードのグラチネ
- ・国産牛フィレ肉のポワレ トリュフソース
- ・パティシエおすすめデザートプレート

《3月～待ちわびた芽吹き春～》

- ・アミューズ・ブーシュ フォアグラのクロケット
- ・菜の花と魚介のタブレ キャビア添え
- ・富山湾の鱈とバイ貝のポタージュスープ
- ・白身魚のポワレ バスク風
- ・国産牛フィレ肉のポワレ トリュフソース
- ・パティシエおすすめデザートプレート



3月メニュー：白身魚のポワレ バスク風

「ラFINE」コース 《12月～3月共通》（スパークリングワイン、グラスワイン（赤・白）付き）

- ・素敵なディナーの始まり アミューズ・プーシュ
- ・海の幸の贅沢サラダ仕立て キャビア添え
- ・本日のおすすめポタージュスープ
- ・リコモnte自慢のブイヤベースにオマール海老を添えて
- ・国産牛フィレ肉のポワレ フォアグラ添え トリュフソース
- ・ショコラドームのお楽しみデクパージュ ・パン&バター・ コーヒーと小菓子



ラFINEコース：ショコラドームのお楽しみデクパージュ

※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。

【レストランに関するお問い合わせ先】

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