

2017年5月31日

**「耳であじわう昼食会」シェフ×野菜ソムリエ×一徹農家
2017年7月2日（日）****第4回 富山トマト/富山ラズベリー・ブルーベリー****2017年6月13日（火） マスコミ限定試食会のご案内**

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7月2日（日）レストラン「リコモンテ」にて、第4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4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4回トークショーでは、ベリー類の中でも特に国内生産の少ない富山県ラズベリーと富山トマト生産者ならびに野菜ソムリエを招いて、栽培や収穫の苦労話、野菜ソムリエ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らんいただきながら食事を楽しんでいただけます。

骨付き富山県産ローストポークアニス風味には、骨付きローストポークに相性の良い一徹農家こだわりのラズベリー、ブラックベリー、ブルーベリーのソースを添えました。前菜のトマトとスイカのガスパッチョは、組み合わせが大変珍しいシェフオリジナルな一品です。

富山エクセルホテル東急では「富山食ブランド」のイベントを通して、新しい価値を全国に発信してまいります。第5回は富山県産の桃を題材にしたトークショーを8月6日（日）に開催いたします。

《概 要》

【名 称】第4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7月2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

【メニュー】

- 海の幸とトマト、ベリーのジュレ仕立て
- カニとアボガドのトマトファルシ、トマトとスイカのガスパッチョと共に
- トマトとあんぼ柿、ブリーチーズの生ハム巻き ベリーを添えて
- 骨付き富山県産ポークのロースト アニス風味 ベリーのソース〔実演メニュー〕
- ベリーのタルトとコンポート
- パン
- 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】

富山県加工業務用野菜等供給拡大推進協議会、八ヶ山園芸生産出荷組合

（有）アグリおがわ、農事組合法人ふかだん、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。

【お客さまのご予約・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



レストラン「リコモンテ」店内



富山エクセルホテル東急 外観

◆次回開催予定

第5回トークショーイベント「富山県産 桃」 2017年8月6日(日) 12:00 開演

【メニュー】

- 桃とキャビア、ラングスティーンヌの取り合わせ
- 桃とモッツアレラチーズのサラダ仕立て
- 桃の冷製スープ
- 鴨胸肉のロースト、桃のキャラメリゼ添え〔実演メニュー〕
- 桃のコンポートとジェラート
- パン
- コーヒー

報道関係者各位

〈メニュー試食会のご案内〉

第4回「耳であじわう昼食会」のメニュー5品全てを味わっていただく、マスコミ向け試食会を開催いたします。当日は本企画にご賛同いただいた皆さまにも集まっておりますので、ご参集ください。

【期 日】2017年6月13日(火) 15:00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4回メニュー試食および第5回のご案内

【ゲ ス ト】富山トマト出荷協議会副会長 山口 清、ラズベリー生産者 小川好美、
ブラックベリー生産者 ヒーリー・スチュワート
野菜ソムリエコミュニティー富山 中川芽衣子(敬称略)

【申し込み】6月12日(月)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

《本件リリースに対するお問い合わせ先》

富山エクセルホテル東急 広報担当: 管理 大島 / 料飲 佐伯 / 調理 青野

電話: 076-441-0044

ファックス: 076-441-0179

メールアドレス: r.ooshima@tokyuhotels.co.jp