

～錫とTOYAMAフレンチの饗宴 feat.能作～

Mariage d'étain

マリージュ・ド・エタン



高岡市の株式会社能作が提供する美しく柔らかな錫のプレートで、前菜からデザートまですべてのお料理をご提供。錫婚式(結婚10周年)のお祝いや賓客へのご接待にもご利用いただけます。

—お1人さま ¥12,000(2名さまより)—

「若鶴酒造」の地酒4種類とのペアリングプラン／お1人さま+¥3,000

要予約 2024.4.2 (Tue)～6.30 (Sun)



▲詳細はこちら



▲詳細はこちら

Anniversary Dinner

アニバーサリーディナー



結婚記念日や誕生日など特別なお祝いを地上60mからの夜景とともに。世界三大珍味を織り交ぜた「とやまフレンチ」のフルコースをどうぞ。

—お1人さま ¥10,000—

※メッセージ入りデザートプレートもご用意できます。お気軽にお問い合わせください。

富山の季節豊かな味覚をお届けします

Ricco Monte PRESS

リコモンテ・プレス
APRIL-JUNE 2024 Vol.2

EXCEL
HOTEL TOKYU

TOKYU HOTELS
TOYAMA EXCEL HOTEL TOKYU



◆リコモンテ営業日のご案内

の日のランチ、ディナーは休業とさせていただきます。

2024/4月

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

2024/5月

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

2024/6月

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

法定電気点検によるランチ休業日

EXCEL
HOTEL TOKYU

富山 エクセルホテル東急

〒930-0002 富山県富山市新富町1丁目2番3号(CICビル)
Tel: 076-441-0109 Fax: 076-441-0179
https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e



予約直通 Tel.076-441-0015

ランチタイム▶11:30～14:30(L014:00)

ディナータイム▶17:30～22:00(L021:30)

コースディナー最終入店時間20:00



- ・食品アレルギーをお持ちのお客さまは、予約時にお申し出ください。
- ・食材の仕入れ状況により、メニューが変更となる場合がございます。
- ・全席禁煙となります。別途喫煙所がございます。
- ・掲載写真はイメージです。
- ・掲載プランは抜粋した一部です。その他のプランもご用意しております。
- ・法令により、お車を運転される方、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。
- ・表記料金には、サービス料12%、消費税10%が含まれております。

表紙：アニバーサリーディナーより



ブランド牛ランチフェア
おかやま備前牛

広大な自然環境で長期肥育され、上質な脂に柔らかさと味の深みがある「おかやま備前牛」。赤身で旨味の強いもも肉を使った和風御膳と、脂の甘さを味わえるサーロインやフィレからも選べる洋風コースでお楽しみください。

2024年
4月2日(火)
▼
6月30日(日)



おかやま備前牛御膳

お1人さま ¥3,600
(デザート、コーヒー付 ¥4,100)



おかやま備前牛ステーキコース

お1人さま ¥3,900～

ブランド牛ランチフェアの
詳細はこちらから▼



春のグランシェフディナー

2024年4月2日(火)～6月30日(日)

Grand Chef Dinner

お1人さま ¥6,000

“とやまフレンチ”をコンセプトに、
季節ごとのメニューを提供する「グランシェフディナー」。
地元・富山の山海の食材をご堪能ください。
※メインの肉料理は+¥2,000でブランド牛にアップグレードできます。



▼ウェブ予約はこちら



Special Dinner Imizu - Shinminato



豊かな自然や文化、歴史など、さまざまな資源に恵まれた富山県。そんな富山県の「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。



いみずサクラマス



高志の紅ガニ



白えび

第2弾となる今回は射水市がテーマ。

市内を流れる「内川」周辺は「日本のベニス」とも呼ばれています。

そこで前回に引き続き、ワイン輸入代理店・エノテカ株式会社からソムリエの加藤智英氏をお招きし、さらに射水市の漁業関係者も交えて、新湊の食材とイタリアワインを中心に、その魅力について語ってもらい、耳でも味わっていただきます。

開催日: 2024年4月12日(金)

❖会場: 富山エクセルホテル東急15F「リコモンテ」

❖受付: 18時30分～ 開始: 19時00分～

お1人さま ¥15,000 (お料理・ドリンク フリーフロー)

4月8日(月)までの要予約

※定員になり次第締切にさせていただきます。

後援: 射水市

協賛: いみずサクラマス (堀岡養殖漁業協同組合)

ENOTECA For All Wine Lovers

▼ウェブ予約はこちら



京都・祇園辻利
抹茶づくしのアフタヌーンティー

お人さま ¥4,500

京都の老舗とのコラボ第2弾！
京都東急ホテルと同じメニューに、
祇園辻利抹茶(4月)と祇園辻利の新ブランド
「ぶぶる」のお茶ドリンク(5〜6月)を
ウエルカムドリンクとしてご用意。
富山に居ながら京都の春をご満喫ください。

ぶぶる KYOTO

▼詳細はこちら



宇治茶 祇園辻利

京都・祇園辻利
抹茶づくし企画
2024年
4月2日(火)〜6月30日(日)

打田漬物 Kizakura

vol.2

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

お人さま ¥5,000(日)〜
¥5,500(金・土祝前日)

ハイティーは、リコモモンテオリジナルの
メニューでご提供。
京都・打田漬物から京野菜や
ちりめん山椒の漬物も加えて、
抹茶とともに
多彩な味覚をご堪能ください。

▼詳細はこちら



春の Party Plan 歓送迎会 プラン

2024年
4月2日(火)～6月30日(日)

予約制

お1人さま ¥9,000～

地上60メートルより、呉羽山を見渡せるスカイバンケットでは、春の食材を取り入れた盛込料理に飲み放題が付いて、着席にも立食にも対応した歓送迎会プランをご用意。富山産の食材をふんだんに使った「富山づくしプラン」や、当地の地酒もご用意して、皆さまのご利用をお待ちしております。

フリードリンク120分付!

30種類以上のアルコール、ソフトドリンクが飲み放題!

※地酒はオプションにて承ります。

※着席は10～40名さま、立食は20～50名さままでご予約OK!

※15階スカイバンケットの利用特典として、15名さまごとに1本、乾杯用のスパークリングワインをプレゼント!



▼ウェブ予約はこちら



スカイバンケット(ファンクション)ルーム[約78㎡]
着席10～30名さま/立食20～40名さま

Ricco Monte COCKTAIL Spring

●春のおすすめカクテル●
各 ¥1,300



◆煎茶スカッシュ(ノンアルコール)

◆抹茶ノンアルコールモヒート

◆抹茶マルガリータ

◆抹茶モヒート

Ricco Monte

STAFF's VOICE #2

支配人として接客全般を取り仕切っております。ご存知の通り、今年1月の能登半島地震で、北陸地方には深刻な被害が発生しました。富山県でも都市インフラの損傷や観光需要の減少といった問題に直面する中で、私たちの使命は、レストランならではの役割を果たしていくことだと考えます。お客様にとって居心地の良い時間と空間をつくり上げ、食を通じた最高のホスピタリティをご提供してまいります。



ゲストリレーション
支配人

佐伯 健次