

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 2025 Vol.6



TOKYU HOTELS
TOYAMA EXCEL HOTEL TOKYU



Afternoon Tea

春のアフタヌーンティー

お1人さま ¥5,000

2025年4月1日(火)～6月29日(日)

メロンとフレッシュハーブのアフタヌーンティー

芳醇で優しい甘さが広がるメロンに、立山町のヘルジアンウッドから取り寄せた香り高い新鮮なハーブが彩りを加えます。イングリッシュガーデン風の装いでティータイムをお愉しみください。



◀アフタヌーンティーの
メニュー詳細はこちらから！

ハーブの楽園を訪ねて

健康と美の複合施設「Healthian-wood(ヘルジアンウッド)」



富山県立山町の田園風景の中で営業する「Healthian-wood(ヘルジアンウッド)」は、広大な敷地内で栽培・自生している多種多様なハーブの香りを、食、宿泊、トリートメントなど、さまざまな形で体感できる施設です。

当レストランは2024年10月から開催された立山地域での観光モニターツアーにおいて、ツアー客へのディナーを担当しました。料理長の東宗史はメニューの決定に際して、ツアーに協力するヘルジアンウッドを訪れ、和洋のハーブに触れた中からひらめいたアイデアを元に、「アルペンのハーブと富山の恵み～癒しと美食の体感～」と題したディナーを提供したところ、参加者の皆様から大変なご好評をいただきました。

この経験を通じて、料理長は「ハーブの知識を料理にもっと活かしたい」との強い思いを抱いて、再びヘルジアンウッドを訪ねました。ご案内いただいたマネージャーの富田和美さんとも「食の宝庫と言われる富山の食材は、ハーブでもっと美味しくできるはず!」と意気投合し、さまざまなヒントを得て、ヘルジアンウッドのハーブを活かした

商品の第1号として考案したのが、今年の春のアフタヌーンティーです。

今後もヘルジアンウッドからご協力をいただきながら、富山の食材とハーブの新たな可能性を引き出してまいります。これからの商品展開にご期待ください。



ヘルジアンウッドの詳細は▶
こちらから!



カフェテリアコースより

前菜+メインディッシュ ローストポーク
をサンドした「クロックマダム」+デザート
+コーヒー
お1人さま ¥2,800

Ricco Monte

SPRING
LUNCH

期間

4月1日(金)⇒6月29日(日)

カジュアルコースより

前菜「ローズマリー香る鶏もも肉のコンフィ 春
の彩りサラダ仕立て」+スープ+メインディッ
シュ「本日のおすすめお魚と帆立貝のアクア
パッツァ」+デザート+パン+コーヒー、小菓子
お1人さま ¥3,500



▲ウェブ予約はこちら

Ricco Monte
SPRING
LUNCH

期 間
4月1日(木)〜6月29日(日)

料理長
おまかせコース

ちょっといいことがあった日や、記念
日のお出掛けなどにいただく、フル
コースランチとしてご利用ください。

お1人さま ¥5,500



▲ウェブ予約はこちら

Grand Chef Dinner
春のグランシェフディナー

2025年4月1日(火)～6月29日(日)

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。

※プラス¥2,000でフォアグラ・キャビア・トリュフの
三大珍味を添えてアップグレードできます。



▲ウェブ予約はこちら



▲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。旬の食材を織り交ぜた「とやまフレンチ」の特別なディナーコースです。

お1人さま ¥10,000

※大切な記念日に贈るメッセージプレート付き

要予約

期間

4月1日(火)～9月30日(火)



～錫とTOYAMAフレンチの饗宴 feat.能作～

Mariage d'étain マリアージュ・ド・エタン
〈富山湾の宝石(白海老)を随所に使用〉

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。

要予約

期間

4月1日(火)～9月30日(火)

お1人さま ¥13,000(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



▲詳細はこちらから

*Accommodation Plan
with dinner*

特別な日におすすめ
ディナー付き宿泊プラン

記念日のご利用におすすめのディナー付き
宿泊プランもご用意しております。

料金：お1人さま ¥18,000～(1泊タ・朝食付き)

特典：契約駐車場無料、レイトチェックアウト(～12時)無料

客室：スーペリアツイン(23.0㎡)、エクセルツイン(31.0㎡)

デラックスツイン(36.0㎡)よりお選びいただけます。



◀アニバーサリーディナー
付き宿泊プラン
の予約はこちら



◀マリアージュ・ド・エタン
付き宿泊プラン
の予約はこちら



スーペリアツイン(23.0㎡)



エクセルツイン(31.0㎡)



デラックスツイン(36.0㎡)

笑顔になる朝食

和洋buffetまたは和朝食からお選びいただけます。



選べる3種のオーダー料理付き！
和洋buffet



和朝食 富山御膳



2025 Spring Party Plan 春の歓送迎会プラン

2025年4月1日(火)～6月29日(日)
お1人さま ¥10,000～

予約制

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。

※着席卓盛料理10～30名さま、立食料理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㎡]

着席卓盛料理10～30名さま / 立食料理20～40名さま

Ricco Monte
**SPRING
COCKTAIL**

●春のおすすめカクテル●

各 ¥1,300

◎ ミントジュレ エメラルド

ライムの香りとミントジュレの口当たりが楽しめるオリジナルノンアルコールカクテル。

◎ 吉野(よしの)

キリッとしたアルコールとともに抹茶の香りが抜ける辛口カクテル。

◎ 桜モヒート

桜とミントの香りが一度に楽しめる、ラム酒をベースにした中辛口カクテル。

Ricco Monte

**STAFF's
VOICE #6**

昨年11月に着任し、営業活動や広報・宣伝、宿泊プランの企画などを担当しています。私は東京在住が長く、富山はゆかりのない土地でしたが、着任当日に見た立山の美しさに心を奪われ、自然の豊かさに惚れ込みました。今は富山の良さをもっと多くの方々に知っていただきたい思いで一杯です。リコモンテの食の魅力も積極的にアピールして、富山と当ホテルを盛り上げる企画と情報発信に努めてまいります。



販売促進支配人

渡辺 昇

Beer 泡 Festa Hour 2025



2025年6月24日(火)～9月30日(火)



アルコール
飲み放題プラン お1人さま **¥7,500**
.....
ノンアルコール
飲み放題プラン お1人さま **¥7,000**



ご利用日前日15:00までのご予約で
左記より **¥1,000 OFF**

◆リコモ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。

2025/4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			

2025/5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

2025/6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(LO14:00)

ディナータイム▶17:30～22:00(LO21:30)

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もございます。
- ・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。