

ricont

# Ingrediente 食材へのこだわり

地元 姪浜をはじめとする糸島や博多のこだわりの食材を使用したスペイン料理を提供しています。

## Meinohama

### 姪浜漁港の魚介類

博多湾の近場では他にはない水深と潮の流れがあり、アジ、サバ、スズキ、カマス、サゴシ、アラカブ、真鯛や真鯛など新鮮な魚介類が豊富に水揚げされます。

## Itoshima

### 糸島産 野菜・小麦粉

#### 伊都ひかり

美味しさに定評のある「こしひかり」と古くから愛されてきたお米「黄金晴」をかけ合わせて作られたお米で、噛むほどににじみ出る甘味が特長です。

#### つまんでご卵

自然な環境で心身ともに健康に育った鶏から産まれた、黄身をつまむことができるほど丈夫な卵です。コレステロールが低く、濃厚な味わいです。

#### 糸島レモン

耕作放棄地を有機レモン農園として再利用して育てられ、爽やかでさっぱりとした酸味が特長のグリーンレモン。

#### 糸島豚

糸島豚は多くの農家で、「安全、安心、美味」をモットーに豊かな環境でのびのびと育てられています。肉質のやわらかさ、脂質の甘み・旨みが魅力です。

## Nokonoshima

### ブルーベリー・オレンジ

能古島の自然豊かな環境のおがわ農園で甘くて美味しいブルーベリーを農薬を使用せずに育てています。

## Hakata

### 長浜漁港直送の魚介類・福岡県産 野菜

#### はかた地鶏

福岡の郷土料理の水炊きやがめ煮に適した地鶏として開発され、地鶏ならではの噛みごたえに加え、きめ細やかでサクッとした歯切れのよさ、噛むほどに増す「うま味」が特長です。



## Yame

### 八女産 博多ナス

あくが少なく、色合いが美しい博多ナスは、八女地域では周年で栽培されくせがなくてやわらかく、ボリューム感のある食感です。

## Asakura

### 朝倉産 野菜・果物類

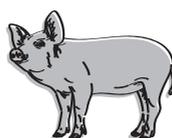
米・麦・大豆をはじめ、柿や梨などの果物から青ネギやタデなどの野菜、パンジーやシクラメンなどの花苗に渡り、様々な農産物が生産されています。



## Okawa

### 福岡県産美しゅうマッシュルーム

米ぬかの培地で栽培しきのこの中でも唯一生食可能で、旨み成分のグルタミンが多く、爽やかな香りとしゃきしゃきした食感が特長です。



## Course シェフのおすすめコース

5,000

本日仕入れた食材のタパス盛り合わせや、その場でカットする原木生ハム、糸島レモンを絞った海老のアヒージョ、国産牛ほほ肉の煮込み、近郊漁港の魚介パエリアなど、おすすめの料理をすべて組み合わせたコースです。

Assorted tapas of the day

本日のタパスと生ハム盛り合わせ

Salad of fresh green vegetables with orange dressing

福岡の新鮮なお野菜 グリーンサラダ オレンジドレッシング

Spanish-style garlic shrimp seasoned with Itoshima lemon

海老のアヒージョ 糸島レモン風味

Fish dish of the day

本日の魚料理

Meat dish of the day

本日の肉料理

Paella de marisco - Paella with seafood sourced from Meinohama

パエリア デ マリスコス  
(姪浜近郊入荷魚介のパエリア)

Dessert

デザート

# Tapas & Ensalada 小皿料理&サラダ

|   |          |   |       |
|---|----------|---|-------|
| Boquerones - Sardines marinated in lemon and honey<br>~ ポケロネス ~ イワシのレモンはちみつマリネ  | 700      | Spanish omelette of Itoshima Tsumandegoran eggs and Inca no Mezame potatoes<br>糸島産つまんでご卵 × インカのめざめ<br>焼き立てトルティージャ | 880   |
| Ceviche of fresh fish shipped directly from Meinohama to Nagahama<br>姪浜~長浜直送 新鮮な鮮魚のセビーチェ                              | 1,000    | Salad of Fukuoka fresh green vegetables with orange dressing<br>(berian ham salad Extra dry-cured ham)            | 1,000 |
| Inca no Mezame potatoes Patatas bravas<br>Spanish-style oven-baked spicy potatoes<br>インカのめざめ パタタス ブラバス<br>スペイン版ポテトフライ | 500      | 福岡の新鮮なお野菜 グリーンサラダ<br>オレンジドレッシング(生ハム追加 +500)   |       |
| Calamares fritos - Genkai spear squid fritters<br>玄海のヤリイカのフリット カラマレス フリットス  | 900      | Assorted grilled seasonal vegetables with a pistachio romesco sauce<br>旬の焼き野菜の盛り合わせ<br>ピスタチオのロメスコソース              | 1,200 |
| Snow crab croquettes wrapped in kadaif<br>ズワイガニのクロケッタ カダイフ巻き  | 2ヶ 1,000 |   |       |

## Others

|  |          |  |        |
|--|----------|--|--------|
| Freshly carved Iberian ham - Available from 5 grams<br>原木切りたて生ハム | 5g~ 250~ | Selection of seasonal pintxos<br>Hakata chicken liver pâté<br>季節のおすすめピンチョス<br>はかた地どりのレバーペースト   | 1ヶ 400 |
| Assorted Spanish olives<br>スペイン産オリーブ盛り合わせ                        | 500      | Selection of seasonal pintxos<br>Dried fruit cream cheese with a dried tomato on the side<br>季節のおすすめピンチョス<br>ドライフルーツ入りクリームチーズ ドライトマト添え | 1ヶ 400 |
| Manchego cheese<br>ケソ マンチェゴ                                      | 700      | Selection of seasonal pintxos<br>Octopus and potatoes Galician style with aioli sauce<br>季節のおすすめピンチョス<br>タコとポテトのガリシア風 アイオリソース和え        | 1ヶ 400 |
| Assorted cheese selected by ricont<br>ricont セレクトのチーズ盛り合わせ       | 1,450    |  |        |
| Assortment of Spanish ham and salami<br>スペイン産ハムとサラミの盛り合わせ        | 1,550    |  |        |

## Ajillo & Plancha アヒージョ&プランチャ

|   |       |  |        |
|---|-------|--|--------|
| Winter special: oyster ajillo<br>冬季限定 牡蠣のアヒージョ  | 1,200 | Pan-seared beef tongue and abalone mushrooms served with a Tsumandegoran egg<br>牛タンとあわび茸の鉄板焼きプランチャ<br>つまんでご卵と一緒に | 1,200  |
| Spanish-style garlic shrimp seasoned with Itoshima lemon<br>海老のアヒージョ 糸島レモン風味                | 950   | Shellfish of the day steamed in white wine<br>本日の貝類の白ワイン蒸し   | 1,000  |
| Spanish-style garlic Hakata chicken gizzards seasoned with sherry<br>はかた地鶏 砂肝のアヒージョ シェリー酒風味 | 800   | Baguette<br>バゲット   | 1ヶ 100 |

## Pescado & Carne 魚&肉

---

|  |       |   |       |
|--|-------|---|-------|
| Spanish stew of the day made with fish caught at Meihama Port<br>姪浜漁港一本魚を使った本日のサルスエラ   | 2,200 | Grilled shoulder of lamb in chilindron sauce<br>仔羊肩ロースのグリル<br>チリンドロンソース                   | 1,600 |
| Cod and clams Catalan-style kava cream stew<br>鱈とあさりのカタルーニャ風<br>カヴァークリーム煮              | 1,400 | Beef asado with green mustard sauce<br>牛ザブトンアサード グリーンマスタードソース添え                           | 2,000 |
| Beef tripe, chorizo and chickpeas stewed in tomatoes<br>カジョス牛ハチノスとチョリソ<br>ひよこ豆のピリ辛トマト煮 | 950   | Tender sherry braised Japanese beef cheeks with potato gratin<br>国産牛頬肉柔らかかシェリー煮込みとポテトグラタン | 1,800 |

## Paella & Arroz パエリア&米料理

---

|   |           |  |       |
|---|-----------|--|-------|
| Paella de marisco - Paella with seafood sourced from Mienohama<br>パエリア デマリスコス<br>(姪浜近郊入荷魚介のパエリア)          | 2人前 2,400 | Seafood fideua - Catalan-style noodle paella<br>カタルーニャ風ショートパスタのパエリア<br>~魚介のフィデウア~                  | 2,000 |
| Paella valenciana - Paella with Iberian pork, Hakata chicken and cheese<br>パエリアバレンシアーナ<br>(糸島豚、はかた地鶏、チーズ) | 2人前 2,400 | Arroz caldoso - Basque-style rice soup with clams and porcini mushrooms<br>バスク風あさりとポルチーニ茸のアロス カルドソ | 1,600 |

## Postre デザート

---

|  |     |   |     |
|--|-----|---|-----|
| Orange crema catalana<br>オレンジ風味のクレマカタラーナ | 700 | Moist chocolate cake<br>濃厚ガトーショコラ                     | 700 |
| Basque burnt cheesecake<br>バスクチーズケーキ     | 700 | Vanilla ice cream topped with sherry<br>バニラアイスシェリー酒がけ | 500 |