

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、真鯛や真蛸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

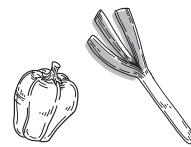
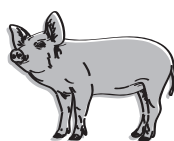
朝倉産 野菜・果物類

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、爽やかな香りとシャキシャキした食感が特長です。



Mounthly Course

月替りディナーコース

5,000

季節素材を使ったタパス盛り合わせやアヒージョ、その場でカットする原木生ハム、肉料理、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月替わりでお届けするお得なコースです。

原木生ハム&タパスの盛り合わせ

Freshly Carved Iberian Ham and Assorted Tapas of The Day

ハーブでマリネしたスペイン産三元豚のアサード

Herb-marinated Spanish Sangen Pork Asado

糸島産旬野菜と柑橘類のサラダ

Itoshima Grown Vegetables and Citrus Salad

芝海老とはかた地鶏、アスパラガスの具沢山パエリア ミクスタ

Paella Chocked Full of Ingredients With Prawns, Free-Range Chicken of Hakata, and Asparagus

ヤリイカとズッキーニのアヒージョ

Bleeker's Squid and Zucchini Ahijo

本日のデザート

Dessert

イサキのア ラ プランチャ

Grunt a la Plancha

Tapas & Ensalada

小皿料理 & サラダ

～ボケロネス～イワシのレモンはちみつマリネ 700
Boquerones - Sardines Marinated in Lemon and Honey

姪浜～長浜直送 新鮮な鮮魚のセビーチェ 1,000
Ceviche of Fresh Fish Shipped Directly from Meinohama to Nagahama

インカのめざめパタタス ブラバス (スペイン版ポテトフライ) 500
Inca no Mezame Potatoes Patatas Bravas
Spanish-style oven-baked Spicy Potatoes

玄海のヤリイカのフリット カラマレス フリットス 1,100
Calamares Fritos - Genkai Spear Squid Fritters

糸島産つまんでご卵 × インカのめざめ 880
焼き立てトルティージャ
Spanish Omelette of Itoshima Tsumandegoran Eggs and Inca no Mezame Potatoes

福岡の新鮮なお野菜 グリーンサラダ 1,000
オレンジドレッシング (生ハム追加 +500)
Salad of Fukuoka Fresh Green Vegetables with Orange Dressing
(Extra dry-cured Ham +500)

旬の焼き野菜の盛り合わせ 1,400
ピスタチオのピューレ添え
Assorted Grilled Seasonal Vegetables with Pistachio Puree

Others

原木切りたて生ハム 5g～ 250～
Freshly Carved Iberian ham - Available from 5 grams

スペイン産オリーブ盛り合わせ 500
Assorted Spanish Olives

ケソ マンチェゴ 700
Manchego Cheese

ricont セレクトのチーズ盛り合わせ 1,450
Assorted Cheese Selected by ricont

スペイン産ハムとサラミの盛り合わせ 1,550
Assortment of Spanish Ham and Salami

原木生ハム & タパスの盛り合わせ 1,800
Freshly Carved Iberian Ham and Assorted Tapas

季節のおすすめピンチョス 1ヶ 500
はかた地どりのレバーペースト カカオ風味
Selection of Seasonal Pintxos
Hakata Chicken Liver Pâté Seasoned with Cacao Flavored

季節のおすすめピンチョス 1ヶ 500
ドライフルーツ入りクリームチーズ ドライトマト添え
Selection of Seasonal Pintxos
Dried Fruit Cream Cheese with a Dried Tomato on the Side

季節のおすすめピンチョス 1ヶ 500
タコとアボカドの大葉マリネ
Selection of Seasonal Pintxos
Marinated Octopus and Avocado with Perilla Leaves

Ajillo & Plancha

アヒージョ & プランチャ

海老のアヒージョ 糸島レモン風味 950
Spanish-style Garlic Shrimp Seasoned with Itoshima Lemon

ムール貝の激辛アヒージョ 950
Extra-spicy Mussel Ajillo

カマンベールチーズとドライトマトのアヒージョ 1,100
Camenbert Cheese and Dried Tomato Ajillo

牛タンとあわび茸の鉄板焼き プランチャ 1,200
つまんでご卵と一緒に
Pan-seared Beef Tongue and Abalone Mushrooms
Served with a Tsumandegoran Egg

ハーブガーリックトースト 1ヶ 300
Herbed Garlic Toast

バゲット 1ヶ 100
Baguette

Pescado & Carne 魚 & 肉

姪浜漁港一本魚を使った本日のサルスエラ (スペイン版ブイヤベース) Spanish Style Bouillabaise of the Day Made with Fish Caught at Meihama Port	2,500	糸島産ポークスペアリブのアドボ スパイスオープン焼き Grilled shoulder of lamb in chilindron sauce	2,000
本日の鮮魚のア ラ プランチャ セミドライトマトのソース Fresh Fish of the Day Plancha Style with Semi-Dried Tomato Sauce	1,600	牛頬肉柔らかシェリー煮込み アンダルシア風 Tender Sherry Braised Beef Cheeks, Andalusia Style	2,300
はかた地鶏モモ肉のグリル フォンドヴォーマスタードソース Hakata chicken Thigh Meat with fond de veau mustard sauce	1,800	牛ザブトンアサード グリーンマスタードソース添え Beef Asado with Green Mustard Sauce	2,400

Paella & Arroz パエリア & 米料理

パエリア デ マリスコス (姪浜近郊入荷魚介のパエリア) Paella de Marisco - Paella with Seafood Sourced from Mienohama	2人前 2,400	ショートパスタ ゴルゴンゾーラとサフランのクリームソース Short Pasta with Gorgonzola Cheese and Sauce	1,600
パエリアバレンシアーナ (糸島豚、はかた地鶏、チーズ) Paella Valenciana - Paella with Itoshima pork, Hakata chicken and Cheese	2人前 2,400	バスク風あさりとポルチーニ茸のアロス カルドソ (スペイン版リゾット) Arroz caldoso - Basque-style Rice Soup with Clams and Porcini Mushrooms Spanish Risotto	1,600

Postre デザート

オレンジ風味のクレマ カタラーナ Orange Crema Catalana	800	濃厚ガトーショコラ Moist Chocolate Cake	800
バスクチーズケーキ Basque Burnt Cheesecake	800	バニラアイス シェリー酒がけ Vanilla Ice Cream Topped with Sherry	500