

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。

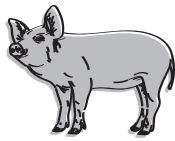
## Meinohama

### 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。



## 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。



## 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

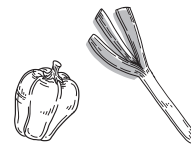
### 八女産 博多ナス

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。



## 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。

### ハモンセラノと梨のマリネ 糸島野菜サラダ

Serrano ham and pear marinade. Itoshima vegetable salad

### 本日のタパス盛り合わせ

Assorted tapas of the day

### 国産鶏せせりとレンコンのアヒージョ 大分カボス風味

Domestic chicken neck and lotus root fried in garlic oil. Oita kabosu fruit flavor

### 糸島産真鯛のプランチャ

### 唐津産焼きナスのソース サルサセボラ添え

Iron Plate-grilled Red Sea Bream with Roasted Karatsu Eggplant Sauce

### スペイン産ガリシア栗豚のロースト

### 福岡産無花果を入れたバルサミコソース

Spanish Chestnut-fed Galician Pork with Fukuoka Fig and Balsamic Sauce

### イダコと糸島産ブロッコリーのパエリア ミクスタ

Mixed Webfoot Octopus and Itoshima Broccoli Paella

### デザート

Dessert

# Tapas & Ensalada

小皿料理&サラダ

ガスパチョ〜トマトとパッションフルーツの冷製スープ〜 Boquerones - Sardines Marinated in Lemon and Honey	700	糸島産つまんでご卵 × インカのめざめ 焼き立てトルティージャ Spanish Omelette of Itoshima Tsumandegoran Eggs and Inca no Mezame Potatoes	880
姪浜〜長浜直送 新鮮な鮮魚のセビーチェ Ceviche of Fresh Fish Shipped Directly from Meinohama to Nagahama	1,000		
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) Inca no Mezame Potatoes Patatas Bravas Spanish-style oven-baked Spicy Potatoes	600	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 (生ハム追加 +500) Salad of Fukuoka Fresh Green Vegetables with Orange Dressing (Extra dry-cured Ham +500)	1,000
ボケロネス イワシのレモン蜂蜜マリネ Boquerones - Sardines Marinated in Lemon and Honey	700	旬の焼き野菜の盛り合わせ ピスタチオのピューレ添え Assorted Grilled Seasonal Vegetables with Pistachio Puree	1,400
穴子のフリット ケイジャンスパイス風味 Conger eel fritters with Cajun spices	1,300		

## Others

原木切りたて生ハム Freshly Carved Iberian ham - Available from 5 grams	5g~ 250~	季節のおすすめピンチョス 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	1ヶ 500
スペイン産オリーブ盛り合わせ Assorted Spanish Olives	500		
ケソ マンチェゴ (ラ マンチャ産 羊のチーズ) Manchego Cheese	700	季節のおすすめピンチョス 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	1ヶ 500
ricont セレクトのチーズ盛り合わせ Assorted Cheese Selected by ricont	1,450	季節のおすすめピンチョス タコとアボカドの大葉マリネ Selection of Seasonal Pintxos Marinated Octopus and Avocado with Perilla Leaves	1ヶ 500
スペイン産ハムとサラミの盛り合わせ Assortment of Spanish Ham and Salami	1,550		
原木生ハム&タパスの盛り合わせ Freshly Carved Iberian Ham and Assorted Tapas	1,800		

## Ajillo & Plancha

アヒージョ&プランチャ

海老のアヒージョ 国産レモン風味 Spanish-style Garlic Shrimp Seasoned with Lemon	950	牛タンとあわび茸の鉄板焼きプランチャ つまんでご卵と一緒に Pan-seared Beef Tongue and Abalone Mushrooms Served with a Tsumandegoran Egg	1,300
ムール貝の激辛アヒージョ Extra-spicy Mussel Ajillo	950		
とうもろこしとカマンベールチーズのアヒージョ Corn and Camembert cheese ajillo	1,100	ヤリイカと旬野菜のガーリックバターソテー からすみ風味 Japanese spear squid and seasonal vegetables sautéed in garlic butter and dried mullet roe	1,300
バゲット Baguette	1ヶ 100		

## 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	2,800	糸島産ポークスペアリブのアドボ スパイスオーブン焼き 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	国産牛ランプのアサード グリーンマスタードソース Beef Asado with Green Mustard Sauce	2,400
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	T ボーンステーキ トリュフバター添え T-bone steak with truffle butter	9,800

## 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 3人前 3,200	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
イカスミのパエリア (ヤリイカ、ムール貝、チーズ) Squid ink paella (spear squid, mussels, cheese)	2人前 2,400 3人前 3,200	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