

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

#### はかた地どり

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

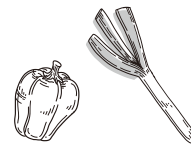
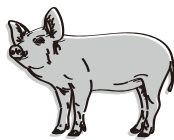
### 朝倉産 野菜・果物類

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。

### 糸島野菜のサラダ 能古島産伊予柑ドレッシング

Fresh Green Vegetables with Nokonoshima Iyodan dressing

### 原木生ハムとタパス盛り合わせ

Freshly Carved Iberian Ham and Assorted Tapas

### イダコとインカのみめざめアヒージョ ローズマリー風味

Spanish Garlic Octopus and Inca no Mezame Potatoes with Rosemary

### 糸島産真鯛のロースト

### 春菊とピスタチオのサルサヴェルデ

Roasted Itoshima Sea Bream with Garland Chrysanthemum and Pistachio Salsa Verde

### カナダ産ナチュラルポーク 福重産リーキ

### カーボロネロのバスク風煮込み

Canadian Natural Pork, Fukushige Leeks and Basque-style Braised Lacinato Kale

### 糸島産鶏とムール貝のパエリア ミクスタ

### スペイン産オリーブと共に

Itoshima Chicken and Mussel Paella Served with Spanish Olives

### デザート

Dessert

# Tapas & Ensalada

小皿料理&サラダ

ソパデアホ スペイン伝統のにんにくの温製スープ Sopa de ajo - Spanish traditional hot garlic soup	850	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
姪浜産ヤリイカのフリット Spear Squid Fritters from Meinohama	1,200	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
		カジョス ~スペイン版モツ煮込み~ Callos~Spanish style tripe stew~	1,400

## Others

原木切りたて生ハム Freshly Carved Iberian ham - Available from 5 grams	5g~ 280~	季節のおすすめピンチョス スモーク薫る鮮魚のリエット Selection of Seasonal Pintxos Smoked Fresh Fish Rillettes	1ヶ 500
スペイン産オリーブ盛り合わせ Assorted Spanish Olives	500		
旬野菜のピクルス Pickled seasonal vegetables	500	季節のおすすめピンチョス 自家製セミドライトマトとケソマンチェゴの パン・コン・トマテ Selection of Seasonal Pintxos Homemade Semi-dried Tomatoes and "Queso Manchego Pan Con Tomato"	1ヶ 500
ricont セレクトのチーズ盛り合わせ Assorted Cheese Selected by ricont	1,550		
スペイン産ハムとサラミの盛り合わせ Assortment of Spanish Ham and Salami	1,650		
原木生ハム&タパスの盛り合わせ Freshly Carved Iberian Ham and Assorted Tapas	1,800	季節のおすすめピンチョス 柔らかく煮込んだイカの墨煮 レモンピール Selection of Seasonal Pintxos Squid Soft-boiled in its Ink with Lemon Peels	1ヶ 500

## 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	旬の鮮魚のプランチャ ガーリックバターソース Fresh seasonal fish plancha with garlic butter sauce	1,600
鶏ハツのピリ辛アヒージョ chicken hearts spicy Ajillo	900		
キノコとカマンベールチーズのアヒージョ Mushrooms and Camembert cheese Ajillo	1,000	糸島ソーセージのプランチャ アリオリソースと粒マスタード添え Itoshima sausage plancha with aioli sauce and mustard	1,380
バゲット Baguette	1ヶ 100		

## Pescado & Carne 魚&肉

姪浜 or 長浜漁港より一本魚を使った  
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  
Caught at Meihamo or Nagahama Port

2,800

国産牛ランプのアサード グリーンマスタードソース 2,400  
Beef Asado with Green Mustard Sauce

T ボーンステーキ トリュフバター添え 9,800  
T-bone steak with truffle butter

黒毛和牛ネック 赤ワイン煮込み  
Hakata chicken Thigh Meat with fond de veau mustard sauce

2,300

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

## Paella & Arroz パエリア & 米料理

パエリア デ マリスコス 2人前 2,400  
(姪浜近郊入荷魚介のパエリア) 3人前 3,200  
Paella de Marisco - Paella with Seafood Sourced from Mienohama

本日のショートパスタ 1,600  
Short Pasta of the day

姪の浜漁港直送 渡り蟹のパエリア 2人前 2,400  
Meinohama Blue Crab Paella 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 1,600  
(スペイン版リゾット)  
Arroz caldoso - Basque-style Rice Soup with Clams and Porcini Mushrooms  
Spanish Risotto

## Postre デザート

オレンジ風味のクレマ カタラーナ 800  
Orange Crema Catalana

濃厚ガトーショコラ 800  
Moist Chocolate Cake

バスクチーズケーキ 800  
Basque Burnt Cheesecake

バニラアイス シェリー酒がけ 500  
Vanilla Ice Cream Topped with Sherry