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。

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。

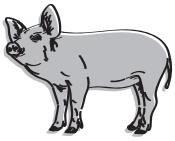
Hakata

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。

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。

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。

Yame

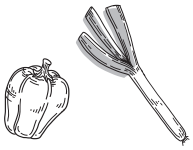
八女産 博多ナス

あくが少なく、色合いが美しい博多なすは、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。

糸島野菜のサラダ 新玉ねぎのドレッシング
Itoshima vegetable salad with fresh onion dressing

原木生ハムとタパス盛り合わせ
Freshly Carved Iberian Ham and Assorted Tapas

つぶ貝とアスパラガスのアヒージョ
Whelk and asparagus ajillo

姪浜産 太刀魚のアル オルノ（オーブン焼き）
ワカメと白ワインのソース
Meinohama beltfish "al forno" (oven-roasted)
with wakame and white wine sauce

鴨胸肉のロースト
能古島久保田農園の柑橘のソース
Roasted duck breast with citrus sauce from Nokonoshima Kubota Farm

芝海老と糸島豚のパエリア ミクスタ
Shiba shrimp and Itoshima pork paella mixta

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 850
Sopa de ajo - Spanish traditional hot garlic soup

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） 600
Inca no Mezame Potatoes Patatas Bravas
Spanish-style oven-baked Spicy Potatoes

姪浜産ヤリイカのフリット 1,200
Spear Squid Fritters from Meinohama

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

カジョス ～スペイン版モツ煮込み～ 1,400
Callos~Spanish style tripe stew~

Others

原木切りたて生ハム 5g~ 280~
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

旬野菜のピクルス 500
Pickled seasonal vegetables

ricont セレクトのチーズ盛り合わせ 1,550
Assorted Cheese Selected by ricont

スペイン産ハムとサラミの盛り合わせ 1,650
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
スモーク薫る鮮魚のリエット
Selection of Seasonal Pintxos
Smoked Fresh Fish Rillettes

季節のおすすめピンチョス 1ヶ 500
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 Tomate"

季節のおすすめピンチョス 1ヶ 500
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

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 950
Spanish-style Garlic Shrimp Seasoned with Lemon

鶏ハツのピリ辛アヒージョ 900
chicken hearts spicy Ajillo

キノコとカマンベールチーズのアヒージョ 1,000
Mushrooms and Camembert cheese Ajillo

バゲット 1ヶ 100
Baguette

旬の鮮魚のプランチャ 1,600
ガーリックバターソース
Fresh seasonal fish plancha with garlic butter sauce

糸島ソーセージのプランチャ 1,380
アリオリソースと粒マスタード添え
Itoshima sausage plancha with aioli sauce and mustard

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) 2,800
Spanish Style Boullibaise of the Day Made with Caught at Meihama or Nagahama Port

黒毛和牛ネック　赤ワイン煮込み 2,300
Hakata chicken Thigh Meat with fond de veau mustard sauce

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 2,000
Grilled shoulder of lamb in chilindron sauce

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

Paella & Arroz パエリア＆ 米料理

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

姪の浜漁港直送 渡り蟹のパエリア 2人前 2,400 3人前 3,200
Meinohama Blue Crab Paella

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

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

バスクチーズケーキ 800
Basque Burnt Cheesecake

濃厚ガトーショコラ 800
Moist Chocolate Cake

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