

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

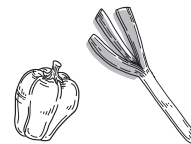
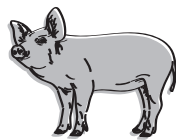
### 朝倉産 野菜・果物類

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 完熟トマトのドレッシング

Itoshima vegetable salad with ripe tomatoes dressing

### 本日のタパス盛り合わせ

Assorted Tapas of the day

### ホタルイカと菜の花アヒージョ

Firefly Squid and Rapeseed Blossom Ajillo

### 姪浜 源福丸直送 サワラのカツレツ

糸島産ハーブのグリビッシュソース

Spanish Mackerel (sourced directly from Genpuku Maru, Meinohama)

Cutlet with Itoshima Herb Chilled Egg Sauce

### スペイン産 豚肩ロースのグリル

フキノトウのソース

Grilled Spanish Pork Butt with Butterbur Sauce

### 桜海老と春野菜のパエリア ミクスタ

Mixed Paella with Sakura Shrimp and Spring Vegetables

### デザート

Dessert

# Tapas & Ensalada

小皿料理&サラダ

姪浜漁港源福丸直送の鮮魚の能古島産柑橘マリネ Fresh Fish (sourced directly from Genpuku Maru, Meinohama Fishing Port) Marinated in Nokonoshima Citrus	1,000	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	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
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	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
芝海老のフリット ハーブソルト添え Fried Shiba Shrimp with Herb Salt	850	カジヨス ~スペイン版モツ煮込み~ Callos~Spanish style tripe stew~	1,400
姪浜産ヤリイカのフリット Spear Squid Fritters from Meinohama	1,200		

## 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 Selection of Seasonal Pintxos	
スペイン産オリーブ盛り合わせ Assorted Spanish Olives	500	・ゴルゴンゾーラとレーズン 蜂蜜を添えて Gorgonzola and Raisins with Honey	1ヶ 500
旬野菜のピクルス Pickled seasonal vegetables	500		
ricont セレクトのチーズ盛り合わせ Assorted Cheese Selected by ricont	1,550	・桜海老と旬野菜のマリネ 姪浜産海苔 カラスミパウダー Marinated Sakura Shrimp and Seasonal Vegetables Topped with Toasted Meinohama Seaweed and Dried Mullet Roe Powder	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	1,650		
原木生ハム&タパスの盛り合わせ Freshly Carved Iberian Ham and Assorted Tapas	1,800	・柔らかく煮込んだイカの墨煮 レモンピール 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 能古島産柑橘風味 Shrimp Ajillo with Nokonoshima Citrus	950	自家製セミドライトマトと カマンベールチーズのアヒージョ Homemade Semi-Dried Tomato and Camembert Cheese Ajillo	1,000
博多地鶏砂肝のピリ辛アヒージョ Spicy Hakata Jidori Chicken Gizzard Ajillo	1,000		
バゲット Baguette	1ヶ 100	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

## 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 Meihama 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  
Beef Asado with Green Mustard Sauce

2,400

イベリコ豚タンのオープン焼き  
ガーリックバターバルサミコソース  
Oven-Baked Iberico Pork Tongue  
with Garlic Butter and Balsamic Sauce

2,000

鴨のロースト マルサラソース  
Roasted Duck with Marsala Sauce

2,000

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  
Oven-baked Pork Spare Ribs Adobo with Spices

2,200

## 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)

2人前 2,400

3人前 3,200

Paella de Marisco - Paella with Seafood Sourced from Mienohama

※+1000円でオマール海老追加できます  
Add Lobster for +¥1,000

本日のショートパスタ

1,600

Short Pasta of the day

バスク風あざ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)

1,600

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  
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