

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

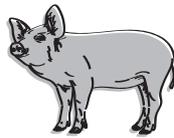
自然な環境で心身ともに健康に育った鶏から産まれた、黄身をつまむことができるほど丈夫な卵です。コレステロールが低く、濃厚な味わいです。

#### 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。



## 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とやわらかく、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。

# Monthly 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りでお届けするお得なコースです。

### 糸島野菜のサラダ 柚子のドレッシング

Itoshima vegetable salad with yuzu dressing

### 原木生ハムと本日のタパス盛り合わせ

Freshly carved Iberian ham and assorted tapas

### エビとズッキーニのアヒージョ

Shrimp and zucchini ajillo

### 旬鮮魚のプランチャ 焼きナスを使ったヴィネグレットソース

Fresh fish in season on a plancha with grilled eggplant and vinaigrette sauce

### フランス産豚肉のアサード

無花果をいれたバルサミコソース

French pork asado (open-fire grill) with fig balsamic sauce

### イイダコと万願寺唐辛子のパエリア ミクスタ

Paella mixta with iidako (webfoot octopus) and Manganji red peppers

### デザート

Dessert

# Tapas & Ensalada

小皿料理&サラダ

|  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| 姪浜漁港源福丸直送の<br>鮮魚の能古島産柑橘マリネ<br>Fresh Fish (sourced directly from Genpuku Maru,<br>Meinohama Fishing Port) Marinated in Nokonoshima Citrus | 1,000 | 姪浜産ヤリイカのフリット<br>Spear Squid Fritters from Meinohama  | 1,200 |
| 姪浜~長浜直送 新鮮な鮮魚のセビーチェ<br>Ceviche of Fresh Fish<br>Shipped Directly from Meinohama to Nagahama  | 1,000 | 糸島産つまんでご卵×インカのめざめ<br>焼き立てトルティージャ<br>Spanish Omelette of Itoshima Tsumandegoran Eggs<br>and Inca no Mezame Potatoes                       | 880   |
| インカのめざめ パタタスブラバス<br>(スペイン版ポテトフライ)<br>Inca no Mezame Potatoes Patatas Bravas<br>(Spanish-style oven-baked Spicy Potatoes)                 | 600   | 福岡の新鮮なお野菜 グリーンサラダ<br>季節のドレッシング (生ハム追加+500)<br>Salad of Fukuoka Fresh Green Vegetables with Orange Dressing<br>(Extra dry-cured Ham +500) | 1,000 |
| 国産手羽先のグリル(2本)<br>スペインアラゴン地方のチリンドロン風<br>Grilled Domestic Chicken Wings<br>in Spanish Aragonese Chilindrón Style (2 pieces)                | 780   | 旬の焼き野菜の盛り合わせ<br>ピスタチオのピューレ添え<br>Assorted Grilled Seasonal Vegetables with Pistachio Puree  | 1,400 |

# Others

その他

|  |          |   |        |
|--|----------|---|--------|
| 原木切りたて生ハム<br>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<br>Assorted Spanish Olives                        | 500      | ・ゴルゴンゾーラとレーズン 蜂蜜を添えて<br>Gorgonzola and Raisins with Honey                 | 1ヶ 500 |
| 旬野菜のピクルス<br>Pickled seasonal vegetables                          | 500      | ・海老とアボカドのタルタル 大葉ソース<br>Shrimp and Avocado Tartare with perilla leaf sauce | 1ヶ 500 |
| ricontセレクトのチーズ盛り合わせ<br>Assorted Cheese Selected by ricont        | 1,550    | ・糸島鶏と黒コショウのリエット<br>Itoshima Chicken and Black Pepper Rilette              | 1ヶ 500 |
| スペイン産ハムとサラミの盛り合わせ<br>Assortment of Spanish Ham and Salami        | 1,650    |   |        |
| 原木生ハム&タパスの盛り合わせ<br>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 能古島産柑橘風味<br>Shrimp Ajillo with Nokonoshima Citrus    | 950   | 糸島ソーセージのプランチャ<br>アリオリソースと粒マスタード添え<br>Itoshima sausage plancha with aioli sauce and mustard | 1,380  |
| 博多地鶏砂肝のピリ辛アヒージョ<br>Spicy Hakata Jidori Chicken Gizzard Ajillo | 1,000 | バゲット<br>Baguette   | 1ヶ 100 |
| トウモロコシとカマンベールチーズのアヒージョ<br>Ajillo of Corn and Camembert Cheese | 1,000 |  |        |

## Pescado & Carne 魚&肉

|   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
| 姪浜or長浜漁港より一本魚を使った<br>本日のサルスエラ(スペイン版ブイヤベース)<br>Spanish Style Bouillabaise of the Day Made with<br>Caught at Meihama or Nagahama Port | 2,800 | イベリコ豚タンのオープン焼き<br>ガーリックバター バルサミソース<br>Oven-Baked Iberico Pork Tongue<br>with Garlic Butter and Balsamic Sauce     | 2,000 |
| 旬鮮魚のカダイフフリット<br>ガスパチョのスープ仕立て<br>Seasonal Fresh Fish Kadaif Fritters with Gazpacho soup  | 1,800 | スペイン産ガリシア栗豚肩ロースのアドボ<br>スパイスオープン焼き<br>Spanish Galician Chestnut-fed Pork Shoulder Adobo<br>Spiced and Oven Roasted | 2,200 |
|   |       | 国産牛ランプのアサード<br>グリーンマスタードソース<br>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<br>(姪浜近郊入荷魚介のパエリア)<br>Paella de Marisco<br>- Paella with Seafood Sourced from Mienohama | 2人前 2,400<br>3人前 3,200 | 本日のショートパスタ<br>Short Pasta of the day  | 1,600 |
| ※+1,000円でワタリガニを追加できます<br>*Add Blue crab for +¥1,000  |                        | バスク風あざりとポルチーニ茸のアロス カルドソ<br>(スペイン版リゾット)<br>Arroz caldoso<br>- Basque-style Rice Soup with Clams and Porcini Mushrooms<br>Spanish Risotto | 1,600 |
| イカ墨のパエリア<br>Squid Ink Paella   | 2人前 2,400<br>3人前 3,200 |   |       |

## Postre デザート

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