

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

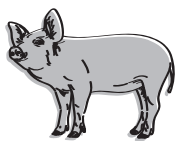
自然な環境で心身ともに健康に育った鶏から産まれた、黄身をつまむことができるほど丈夫な卵です。コレステロールが低く、濃厚な味わいです。

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。

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 ブドウのドレッシング

Itoshima vegetable salad with grape 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

蛸とレンコンのピリ辛アヒージョ

Spicy octopus and lotus root ajillo

福岡産 旬鮮魚のアルオルノ 凝縮した茸のデュクセルソース

Baked seasonal fresh fish from Fukuoka with rich mushroom Duxelles sauce

スペイン産 ガリシアポークのアドボ カタルーニャ風ほうれん草のマリネと共に

Spanish Galician pork adobo served with Catalan-style marinated spinach

姪浜漁港直送 渡り蟹と芽キャベツの パエリアミクスタ

Paella mixta with Japanese blue crab from Meinohama Fishing Port and Brussels sprouts

デザート

Dessert

Tapas & Ensalada 小皿料理&サラダ

生ハムと卵のニンニクスープ (カスティーリャ地方伝統のソパデアホ) Garlic soup with prosciutto and egg (traditional Castilian sopa de ajo)	900	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 季節のドレッシング (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
姪浜産ヤリイカのフリット Spear squid fritters from Meinohama	1,200	蛸とジャガイモのアリオリ 温度卵 (温かいスペイン風ポテトサラダ) Alioli octopus and potatoes, served with a soft-cooked egg (Warm Spanish-style potato salad)	1,000

Others その他

原木切りたて生ハム Freshly carved Iberian ham - Available from 5 grams	5g~ 300~	原木生ハム&4種タパスの盛り合わせ Freshly carved Iberian ham and assorted 4 tapas	2,000
スペイン産オリーブ盛り合わせ Assorted Spanish Olives	500	原木生ハム&2種タパスの盛り合わせ Freshly carved Iberian ham and assorted 2 tapas	1,000
旬野菜のピクルス Pickled seasonal vegetables	500	[季節のおすすめピンチョス Selection of seasonal pintxos]	
ricontセレクトのチーズ盛り合わせ Assorted cheese selected by ricont	1,550	・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
スペイン産ハムとサラミの盛り合わせ Assortment of Spanish ham and salami	1,800	・海老とアボカドのタルタル 大葉ソース Shrimp and avocado tartare with perilla leaf sauce	1ヶ 500
		・トリュフ風味のキノコペースト バルサミコ Truffle-flavored mushroom paste with balsamic	1ヶ 500

Ajillo アヒージョ

海老のアヒージョ 能古島産柑橘風味 Shrimp ajillo with Nokonoshima citrus	1,000	キノコとカマンベールチーズのアヒージョ Mushroom 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

Pescado & Carne 魚&肉

姪浜or長浜漁港より本日のサルスエラ (スペイン版ブイヤベース) Zarzuela fish stew with today's fresh fish from Meinohama or Nagahama fishing ports (Spanish-style bouillabaisse)	2,200	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
フラメンキーネス ～糸島豚と生ハム、チーズのミルフィーユカツ～ Flamenquines ～Mille-feuille cutlet of Itoshima pork, prosciutto, and cheese～	1,500	スペイン産ガリシア栗豚肩ロースのアドボ スパイスオープン焼き Spanish galician chestnut-fed pork shoulder adobo spiced and oven roasted	2,200
アルボンディガス スペイン風肉団子 トマト煮込み Braised domestic beef in red wine with truffle flavor	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
国産牛肉の赤ワイン煮込み トリュフ風味 Braised domestic beef in red wine with truffle flavor	2,400		

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	本日のショートパスタ Short pasta of the day	1,600
※+1,000円でワタリガニを追加できます *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 (スペイン版リゾット) Arroz caldoso - Basque-style rice soup with clams and porcini mushrooms Spanish risotto	1,800
イカ墨のパエリア Squid ink paella	2人前 2,400 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 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