



ricont

Chef's Recommendations

おすすめメニュー



原木切りたて生ハム ハモンセラーノ 600

スペイン産の生ハム「ハモン・セラーノ」を原木から注文ごとに丁寧にスライスしてご提供。
熟成された深い旨みを、ワインなどのお酒とともにゆっくりとご堪能ください。



海老のアヒージョ 柑橘風味 1,000

オリーブオイルとにんにくでじっくり煮込んだ、海老のアヒージョ。
柑橘の香りがふわりと広がる、爽やかなアクセントが特徴です。
パゲット(1ヶ100円)とあわせてどうぞ。



パエリア デ マリスコス 2人前 2,400 (魚介のパエリア) 3人前 3,200

ふんだんな魚介の旨味とエキスの詰まった当店自慢の定番パエリア。複数名でのシェアにもぴったりで、メの一品におすすめです。



クラフト・シードル 2,000

スペインの伝統的な製法でりんごを自然発酵させたクラフトシードル。
やさしい酸味と微発泡の心地よい飲み口で女性にもおすすめです。
※ボトル1本でグラス約3杯分です。

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わりでお届けするお得なコースです。

糸島野菜のサラダ 赤ワインビネガーのドレッシング

原木生ハムと本日のタパス盛り合わせ

タコとモロッコインゲン豆のアヒージョ

本日仕入れ鮮魚のプランチャ 焼き茄子のソース

糸島鶏のグリル パプリカとしし唐のチリンドロンソース

ムール貝と枝豆、とうもろこしのパエリアミクスタ

デザート

Tapas & Ensalada

小皿料理 & サラダ

長浜直送 新鮮な鮮魚のセビーチェ	1,000	インカの目覚めと姪浜産海苔の スパニッシュオムレツ	800
姪浜漁港コノシロのビネガーマリネ 柑橘風味	800	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)	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)	600	旬の焼き野菜の盛り合わせ マンチェゴチーズかけ	1,200
生ハム入りコロケ クロケッタ デ ハモン	600	ヤリイカのフリット ケイジャンスパイス風味	1,200

Others

その他

原木切りたて生ハム ハモンセラノ	600	スペイン産ハムとサラミの盛り合わせ	1,800
スペイン産オリーブ盛り合わせ	500	ricontセレクトのチーズ盛り合わせ	1,800
自家製旬野菜のピクルス	500	本日のタパス盛り合わせ	1,200
[今月のおすすめピンチョス]			
・自家製いちぢくバターのピンチョス	1ヶ 300		

Cazuelas

カスエラ / オープン料理

海老のアヒージョ 柑橘風味	1,000	マッシュルームと生ハムのオープン焼き	1,000
砂肝としし唐のピリ辛アヒージョ	1,000	イイダコとオリーブのトマト煮込み	1,000
カマンベールチーズとコーンのアヒージョ	1,200	バゲット	1ヶ 100

Pescado & Carne 魚 & 肉

姪浜漁港 鮮魚のフライ フレッシュトマトソース	1,400	イベリコ豚タンのオープン焼き ガーリックバター風味	1,800
長浜直送 鮮魚のプランチャ 本日のソースで	1,600	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	2,200
自家製ソーセージ 糸島豚バラ巻き(2本)	1,200	和牛サーロインのアサード グリーンマスタードソース	2,800

Paella & Pasta パエリア & パスタ

パエリア デ マリスコス (魚介のパエリア)	2人前 2,400 3人前 3,200	ペンネ アラビアータ	1,600
イカ墨とムール貝のパエリア バルセロナ風	2人前 2,400 3人前 3,200	ペンネ ゴルゴンゾーラ	1,700
糸島鶏と自家製ソーセージの パエリア バレンシア風	2人前 2,400 3人前 3,200		

Postre デザート

クレマ カタラーナ	800	ガトーショコラ	800
自家製バスクチーズケーキ	800	バニラアイス シェリー酒がけ	600