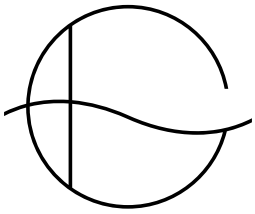
ricont

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。
バゲット（1ヶ100円）とあわせてどうぞ。

パエリア デ マリスコス
（魚介のパエリア）
2人前 2,400
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、〆の一皿におすすめです。

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。

季節野菜のグリーンサラダ 自家製ドレッシング
原木生ハムと本日のタパス盛り合わせ
つぶ貝とキノコのアヒージョ
鰆のカツレツ ハーブソース
スペイン産ガリシア栗豚ロースの低温調理
有頭海老と鶏手羽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
インカのめざめ パタタスブラバス （スペイン版ポテトフライ）	600
生ハム入りコロッケ クロケッタ デ ハモン	600
インカの目覚めと黒トリュフ風味の スパニッシュオムレツ	880
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
旬の焼き野菜の盛り合わせ マンチェゴチーズがけ	1,200
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 ハモンセラーノ	600
スペイン産オリーブ盛り合わせ	500
自家製旬野菜のピクルス	500
[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
スペイン産ハムとサラミの盛り合わせ	1,800
ricontセレクトのチーズ盛り合わせ	1,800
本日のタパス盛り合わせ	1,400

Cazuelas カスエラ／ オーブン料理

海老のアヒージョ 柑橘風味	1,000
砂肝としし唐のピリ辛アヒージョ	1,000
カマンベールチーズとコーンのアヒージョ	1,200
イイダコとオリーブのトマト煮込み	1,000
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ブン焼き 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 スパイスオーブン焼き	2,200
自家製ソーセージ 糸島豚バラ巻き(2本)	1,200	和牛イチボのアサード 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
		ペンネ ゴルゴンゾーラ	1,700
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		

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	アイス2種盛り合わせ	600