



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

ホタテと姪浜海苔のアヒージョ

サーモンのグリル きのこのデューセル クリームソース

有田鶏ももと白いんげん豆のシードル煮込み

鯛カマとケール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	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 三種盛り合わせ スモークナッツ風味	1,200
生ハム入りコロッケ 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
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		

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	1,400
[今月のおすすめピンチョス]			
・フォワグラムースとキャラメル のピンチョス	1ヶ 400		

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	バスク風ズワイガニのトマト煮込み グラタン仕立て	1,600
鶏ハツとしし唐のピリ辛アヒージョ	1,000	バゲット	1ヶ 100
カマンベールチーズとキノコのアヒージョ	1,200		

Pescado & Carne 魚&肉

ブリカマのグリル ハーブバターソース	1,000	うきは産みのう豚ロースの低音調理 スパイスオープン焼き	2,200
鮮魚のフリット タルタルとフレッシュトマトソース	1,600	和牛スネ肉の赤ワイン シェリー煮込み	2,600
鴨胸肉のロースト オレンジソース	2,000	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
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

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