



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 700

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 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。

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 2,700 (魚介のパエリア) 3人前 3,500

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、メの一品にオススメです。



## クラフト・シードル 1,800

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

5,500

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。

本日のタパスと生ハム盛り合わせ

福岡の新鮮なお野菜 グリーンサラダ

本日のアヒージョ

本日の魚料理

本日の肉料理

パエリア デ マリスコス(魚介のパエリア)

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	1,200	季節野菜のグリーンサラダ 自家製ドレッシング (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)	700	旬の焼き野菜 三種盛り合わせ スモークナッツ風味	1,200
自家製ブニュエロ (スペイン版さつま揚げ)	700	わかさぎのフリット ケイジャンスパイス風味	1,000
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	700	スペイン産生ハム・サラミ・チョリソの 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2種 バケット添え	1,200
自家製旬野菜のピクルス	500	本日のタパス盛り合わせ	1,600
[ 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	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のアヒージョ	1,000		

## Pescado & Carne 魚 & 肉

---

ブリカマのグリル ハーブバターソース	1,400	牛ホホ肉の赤ワイン シェリー煮込み	2,800
鴨胸肉のロースト オレンジソース	2,200	牛サガリのアサード グリーンマスタードソース	2,800
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	2,400		

## 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 2,700 3人前 3,500	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 2,700 3人前 3,500	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