

Spring Menu



Firefly Squid on Squid Ink Paella
ホタルイカのアロス・ネグロ ¥2,800

プリとした食感の旬の
ホタルイカを使ったイカ墨のパエリア!



Baked Puffer Fish with Herb Bread Crumbs,
Vegetables Tomato stew

山口県直送 真フグの香草パン粉焼き
ピスト・マンチェゴ ¥1,100

野菜のトマト煮込みと
ジェノベーゼをたっぷりからめて。



Jamon Serrano and White Sauce Wrapped Pie
ハモン・セラーノのエンパナーダ
カネロニ仕立て ¥800

生ハム入りのホワイトソースを
サクッとパイで包みました。



Marinated "Hiroshima Salmon" with Spring Vegetables
“広島サーモン”のマリネ
春野菜を添えて ¥1,100

程よい弾力と、脂がのった広島サーモン。
デルのアイオリソースがアクセント。



Matcha Basque Cheesecake with Maple Espuma
抹茶のバスク風チーズケーキ
メープルシロップエスプーマ ¥770

抹茶が香る、濃厚でなめらかなチーズケーキと
ふわっとやさしい甘さのエスプーマ。



Spring Course



旬の素材を存分に味わうRico おすすめのコース

SEASONAL COURSE

リコメンドコース

全7品 カフェ付き ¥5,500

- ◆ ハモン・イベリコ & マンチェゴチーズ
- ◆ “広島サーモン”のマリネ 春野菜を添えて
- ◆ ハモン・セラーノのエンパナーダ
カネロニ仕立て
- ◆ 山口県直送 真フグの香草パン粉焼き
ピスト・マンチェゴ
- ◆ イベリコ豚肩ロースのプランチャ
ロメスコソース
- ◆ 選べるパエリア

シーフードパエリア or
イベリコ豚パエリア or
ホタルイカのアロス・ネグロ

- ◆ 抹茶のバスク風チーズケーキ
メープルシロップエスプーマ
- ◆ コーヒー or 紅茶



※仕入れ状況により、一部食材が異なる可能性があります。

120分(L030分前) 飲み放題 +¥2,200

エビス生ビール、スパークリングワイン、
オリジナルカクテルなど 各種ご用意!



※価格はすべて税込です。 All prices include tax.