

Rico オリジナル ハンバーグ

サラダ・Ricoライス付き

Original Hamburger Steak, Rice, Salad

¥1,350

上質できめ細かな霜降り肉の前沢牛と、旨味が凝縮されたイベリコ豚をミックス！柔らかくジューシーに仕上げました。

Jopping! トッピング
・チーズ
Cheese
・目玉焼き
Sunny-side up
各¥100

前沢牛&イベリコ豚の
黄金比率！



イベリコ豚 アロスボウル ～ジンジャーソース～

サラダ付き

Iberico Rice Bowl with Ginger Sauce,
Salad

¥1,200

甘辛いジンジャーソースが
あと引くおいしさ！

じっくり煮込んだやわらか ビーフシチュー

サラダ・Ricoライス付き

Angus Beef with Red Wine Stew,
Rice, Salad

¥1,350

アンガスビーフのバラ肉を、
スペイン産赤ワインと
シェリー酒で仕上げました。



※付け合わせの野菜は仕入れにより異なる場合がございます。

大盛り (Ricoライス) Extra Rice ¥100

週替り Weekly

シェフのおすすめ ¥1,200

A,B,Cのメニューを週替わりで提供します。
We serve A, B, C menus on a weekly basis.



黒いオムライス～彩り野菜のトマトソース～

A. デュロック豚のローストポーク

サラダ・Ricoライス付き

Roasted Duroc pork
スペイン産赤豚のローストポークに甘みのあるオニオンソース。

B. 黒いオムライス ～彩り野菜のトマトソース～

サラダ付き

Omelet stuffed with Beef Stew and Rice
ビーフシチューソースとあわせれたライスを卵で包みました。

C. 純和鶏のプランチャ ～レモンソース～

サラダ・Ricoライス付き

Grilled Domestic Chicken with Lemon Sauce
やわらかな国産鶏をカリッと焼き上げました。

週替り Weekly

ランチ限定パスタ ¥1,100

A,B,Cのメニューを週替わりで提供します。
We serve A, B, C menus on a weekly basis.



ハモンセラノとほうれん草のソース

A. 純和鶏とブロッコリーのトマトソース

サラダ付き

Spaghetti with Tomato Sauce and Domestic Chicken, Broccoli
ジューシーな国産鶏にトマトソースの酸味が相性抜群。

B. ハモンセラノとほうれん草のソース

サラダ付き

Spaghetti with Spinach Sauce and Jamon Serrano
ほうれん草入りのオイルパスタにハモンセラノをトッピング。

C. ボロネーゼ

サラダ付き

Spaghetti Bolognese
牛ひき肉を赤ワインで仕上げたコクと旨みが際立つパスタ。

SIDE MENU



Rico自慢のタパスと
デザートのお得なセット
本日のタパス4種
& デザートセット
Tapas & Dessert set
¥750



表面パリパリ！
中はとろ～り
カスタード
マセドニアカタラーナ
Catalana with Fruits
¥300

※価格はすべて税込です。※All Prices include tax.

COFFEE

ミカフェート コーヒー

コーヒーハンター Jose. 川島 良彰が定めた品質基準をもとに、世界中から厳選した
コーヒーを扱うミカフェート社。

Rico では、市場に紹介されていない珍しい品種や独自の栽培、精選方法で品質を高めている
農園のコーヒーをラインナップしたブランド
「COFFEE HUNTERS」のコーヒーを提供しております。



Lunch Menu

2023.5-

◆ホットコーヒー〈アルト ルナ〉

Hot Coffee ¥350

軽い飲み口でまろやかな口当たり、
ミルクキャラメルのような甘さと爽やかな酸。
透明感のある味わい。



◆アイスコーヒー〈アルト ルナ ダーク〉

Iced Coffee ¥350

ブラウニーのようなしっとりとした焼き菓子の
質感を思わせる口当たりと甘い余韻。
香ばしさとほろ苦さの支えによって立体的で
まとまりのよい味わい。



DRINK ¥300

◆紅茶〈Hot / Cold〉
Tea

◆ウーロン茶
Oolong Tea

◆コカ コーラ
Coca-Cola

◆オレンジジュース
Orange Juice

◆ジンジャーエール
Ginger Ale

