

Spring
Menu



Firefly Squid on Squid Ink Paella
ホタルイカのアロス・ネグロ ¥2,500
 プリッ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!



Grilled Domestic Chicken
純和鶏のブランチャ ¥2,000
 皮をカリッと焼き上げたジューシーな純和鶏。
 オリーブオイルとガーリックで香り高く仕上げました。



Steamed Spanish Mackerel with White Wine
鯖のアルパポール ¥1,200
 新玉ねぎのエスカリバーダーソース
 鯖のワイン蒸しに、新玉ねぎを使ったまろやかなソース。
 ジェノベーゼソースで変わる風味をお楽しみください。



Croquettes with Clams
 and Canola Flower
**あさりと菜の花の
 クロケッタ
 ¥880**

あさりの旨みが
 凝縮されたコロケ。
 菜の花の苦みが
 アクセント!



Domestic Chicken
 and Spring Vegetables Ajillo
**純和鶏と春野菜の
 アヒージョ
 ¥1,350**

柔らかな純和鶏と
 色鮮やかな春野菜。
 バケットをひたして
 食べるのがおすすめ。



Strawberry and Yogurt
 Frozen Mousse
**いちごとヨーグルトの
 セミフレオ
 ¥880**

さっぱりとした甘み。
 ふわっと軽い食感の
 アイスケーキ。

Spring Course



旬の素材を存分に味わうRicoおすすめのコース

※2名様より承ります



SEASONAL COURSE **全7品** ¥5,500

リコメンドフルコース

- ◆ハモン イベリコ & マンチェゴチーズ
- ◆春野菜のサラダ仕立て ガスパチョジュレとエスプーマ
- ◆あさりと菜の花のクロケッタ
- ◆鯖のアルパポール 新玉ねぎのエスカリバーダーソース
- ◆イベリコ豚肩ロースのグリル S-8/1000
 - ◆選べるパエリア
(ホタルイカのアロス・ネグロ or シーフード or イベリコ豚)
- ◆いちごとヨーグルトのセミフレオ
- ◆コーヒー or 紅茶



SEASONAL COURSE **全6品** ¥4,400

リコメンドコース

Wメインのリコメンドフルコースより、「鯖のアルパポール 新玉ねぎのエスカリバーダーソース」を除いたコース内容です。

120分(L.O 30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.