



SUMMER MENU



Paella Valenciana with Domestic Chicken
岩手産純和鶏の
バレンシア風パエリア ¥2,500

ジューシーな鶏肉と、トマトソースに漬け込んだエスカルゴ。
パエリア発祥の地バレンシア風のパエリアに仕上げました。

※価格はすべて税込です。 All prices include tax.



Chicken Gizzards and Summer Vegetable Ajillo
砂肝と夏野菜のアヒージョ ¥1,300

砂肝のコリとした食感と、ガーリックオイルがしみ込んだ夏野菜がクセになる美味しさ!



Salt Pickled Scallop Adductor
ホタテ貝柱の
自家製生ハム“モハマ” ¥950

バレンシア地方の料理“モハマ”(塩漬けにして乾燥させる)をホタテ貝柱でアレンジ!白ワインと相性抜群。



Grilled Tilefish Scales with Clams in Green Sauce
甘鯛の鱗焼き アサリのサルサベルデ ¥1,400

身はしっとり、鱗はカリッと香ばしく焼き上げた甘鯛。
アサリの旨みが効いたグリーンソースでお楽しみください。



Mango Basque Cheesecake with Mango Sparkling Espuma
マンゴーのバスクチーズケーキ
マンゴースパークリングエスプーマ添え ¥950

マンゴー風味の濃厚なバスクチーズケーキに、
さわやかなエスプーマを添えたマンゴーづくしの一品です。



SUMMER 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

全7品 ¥5,500

リコメンドフルコース

SEASONAL COURSE

- ・ハモン イベリコ & マンチェゴチーズ
- ・ラトマティーナ
- ・ホタテ貝柱の自家製生ハム“モハマ”
- ・甘鯛の鱗焼き アサリのサルサベルデ
- ・イベリコ豚ロースグリル～ロメスコソース～
- ・シーフードパエリア or イベリコ豚パエリア
- ・マンゴーのバスクチーズケーキ
～スパークリングマンゴーエスプーマ添え～
- ・コーヒー or 紅茶

全6品 ¥4,400

リコメンドコース

SEASONAL COURSE

Wメインのリコメンドフルコースより、「甘鯛の鱗焼きアサリのサルサベルデ」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.