

Winter Menu



Crab Meat Caldoso

ズワイガニのカルドソ ¥2,500

スペインでは、バエリアと並んでポピュラーな雑炊風の米料理。ズワイガニを使って贅沢に。



Gurnard and Potato, Tomato Stew

石巻産カナガシラのスケット ¥1,350

上品で淡白な味わいのカナガシラを、アサリ、じゃがいもととともにトマトで煮込みました。



Fried Japanese parsley
and Domestic Chicken

みつせき
秋田県三関セリと
純和鶏のフリット

¥900

根まで食べられる旬の三関セリと、
ジューシーな鶏肉を
サクッと揚げました。



Toast topped
with marinated scallops

青森県産ホタテ貝柱
エスカリパーダーの
パンタバス

¥900

甘みが特徴の青森県産ホタテと
秋田県名物“いぶりがっこ”の
マリネをパンタバスに仕上げました。



Apple Tart
りんごの
バステルバスコ

¥770

甘く煮詰めたりんごを使った
タルトに、さわやかなりんごの
炭酸エスプーマを添えました。

※価格はすべて税込です。
All prices include tax.

Winter Course

旬の素材を存分に味わうRico おすすめのコース



※リコメンダブルコースのイメージです。

SEASONAL COURSE

リコメンダブルコース **全7品** ¥5,500

- ・ハモン イベリコ & マンチェゴチーズ
- ・青森県産ホタテ貝柱エスカリバーダーのパンタパス
- ・秋田県産三関セリと純和鶏のフリット
- ・石巻産カナガシラのスケット
- ・北海道牛サーロインのロースト 黒ニンニクソース
- ・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 イカ墨のパエリア】
- ・りんごのパステルバスコ
- ・コーヒー or 紅茶

SEASONAL COURSE

リコメンダブルコース **全6品**
¥4,400

Wメインの
リコメンダブルコースより、
「石巻産カナガシラのスケット」を
除いたコース内容です。

120分(L.O30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.