



Iberico Pork Sausage and Porcini Paella

イベリコ豚ソーセージと
ポルチーニのパエリア ¥2,800

ソーセージのコクと、ポルチーニの香り。
食欲そそる秋のパエリア。



Grilled Tosa Duck with Autumn Fruits

土佐鴨のプランチャ
秋の果実を添えて ¥2,500

噛むほどに旨みを感じる
ぶりっとした食感の土佐鴨。



Norwegian Salmon steamed in White Wine
with Cream Sauce

ノルウェーサーモンの白ワイン蒸し
クリームソース ¥1,200

脂のったノルウェーサーモンに
まろやかなクリームソースをからめて。

Autumn Menu

※仕入れにより一部食材が変更になる可能性があります。
※価格はすべて税込です。 All prices include tax.



Domestic Chicken
and Autumn Vegetables Skewers

純和鶏と秋野菜の
ピンチョモルーノ ¥1,500

スパイシーなクミンが効いた
スペイン定番の串焼き。



Marinated returning Bonito of the year

高知県産戻りカツオの
ビネグレッタ ¥1,350

もっちり食感の薬焼きカツオを
マリネに仕上げました。



Grilled Japanese Wagyu Beef
with Red Wine Sauce

熊本県産あか牛^{えんじゅぎゅう}“延寿牛”の
グリル 赤ワインソース ¥3,300

原田畜産のあか牛は、
赤身が多くジューシーな味わい。



Chestnut and Brown Sugar
Basque Cheesecake

栗と黒糖の
バスクチーズケーキ ¥770

ほっくりとしたやさしい甘みと
濃厚なチーズの味わい。

Autumn Course

旬の素材を存分に味わうRico おすすめのコース

全7品 カフェ付き

リコメンドコース ¥5,500

- ◆ ハモン・イベリコ & スペインチーズ
- ◆ 高知県産戻りカツオのビネグレッタ
- ◆ 純和鶏と秋野菜のピンチョモルーノ
- ◆ ノルウェーサーモンの白ワイン蒸し
クリームソース
- ◆ 土佐鴨のプランチャ 秋の果実を添えて
- ◆ 選べるパエリア〈下記からお選びください〉

- ◆ イベリコ豚ソーセージとポルチーニのパエリア
- ◆ シーフードパエリア
- ◆ イベリコ豚のパエリア
- ◆ イカ墨のパエリア

- ◆ 栗と黒糖のバスクチーズケーキ
- ◆ コーヒー or 紅茶



※仕入れ状況により、一部食材が変更になる可能性があります。

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.