

宮崎県フェアメニュー

宮崎食材フェアと
スパニッシュダイニングRicoの
コラボレーションメニューを
期間限定で提供します。



PAELLA

Paella with Miyazaki Vegetables and Clam
宮崎野菜とアサリのミックスパエリア
¥2,800

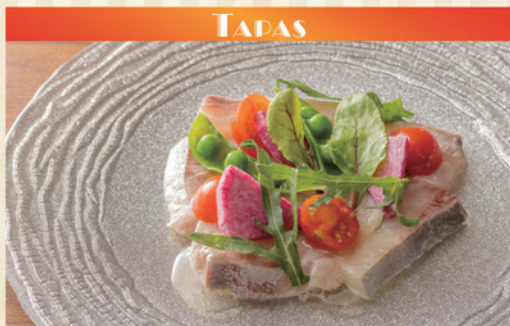
宮崎産の金柑、水田ごぼう、ズッキーニを使用。
旨みたっぷりの魚介だして、生米から炊き上げました。



CARNE

Miyazaki Domestic Beef Red Wine Stew, Baguette
宮崎牛の赤ワイン煮込み バケット添え
¥2,450

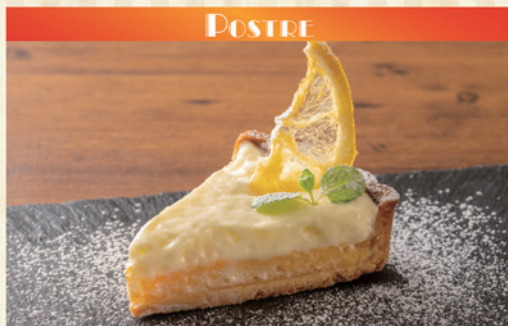
柔らかく、芳醇な味わいの宮崎牛を、赤ワインと
シェリー酒でとろとろになるまでじっくり煮込みました。



TAPAS

Prosperity Amberjack Marinated in Citrus Chili Paste
ごかせちょう
五ヶ瀬ふどうカンパチと
柚子胡椒のセビツェ風
¥1,400

五ヶ瀬町のブドウの皮を餌に混ぜて養殖したカンパチを、
柚子胡椒がピリッとアクセントのマリネに仕上げました。



POSTRE

Citrus Espuma Tart
日向夏エスプーマのタルト
¥770

さわやかで甘酸っぱい日向夏。ふわっとした
エスプーマとサクッと香ばしいタルトは相性抜群!

COURSE

Course using ingredients from Miyazaki



宮崎フェアコース

全5品 お一人様 ¥4,950

- ◆ ハモン イベリコ & スペインチーズ
- ◆ 五ヶ瀬ふどうカンパチと柚子胡椒のセビツェ風
- ◆ 宮崎牛の赤ワイン煮込み バケット添え
- ◆ 選べるパエリア

【宮崎野菜とアサリのミックスパエリア or 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】

- ◆ 日向夏エスプーマのタルト
- ◆ コーヒー or 紅茶

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.