



Premium Seafood Paella

プレミアム  
シーフードパエリア ¥3,980

蟹、ホタテ、ムール貝、海老。  
海の幸をふんだんに使った贅沢なパエリア。



Grilled Japanese Brown Cattle

えんじゆぎゆう  
熊本県産あか牛“延寿牛”のグリル  
レギュラー〈120g〉 ¥3,300 / ラージ〈240g〉 ¥6,000

原田畜産のあか牛は、赤身が多くジューシーな味わい。  
やわらかく食べやすい肉質です。



Spanish Roasted Lamb “Cordero”

スペイン産仔羊  
“コルデロ”のグリル ¥2,950

2020年に輸入が解禁となったスペイン産の羊肉。  
生後3か月の“コルデロ”は臭みがなく芳醇な味わいです。

# Winter 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.



Maesawa Beef Stew with Mashed Potato

前沢牛赤ワイン煮込みの  
パルマンチェ ¥1,500

前沢牛の煮込みにマッシュポテトを  
のせてオーブンで焼きあげました。



Seared Cold Yellowtail with Sherry Dressing

炙り寒ブリのサルピコン  
サラダ仕立て ¥1,350

脂ののった寒ブリを炙って旨みを閉じ込めました。  
さわやかなシェリードレッシングとともに。



Spanish Seafood Stew “Zarzuela”

スペイン風ブイヤベース  
“サルスエラ” ¥1,500

カタルーニャ地方の郷土料理。シーフードを  
トマトで煮込んだコクのあるスープ。



Apple Basque Cheesecake  
with Sparkling Espuma

りんごの  
バスクチーズケーキ ¥770

りんごの風味が口いっぱいに広がります。  
スパークリングエスプーマを添えて。



# Winter Course

旬の素材を存分に味わう  
Rico おすすめのコース



希少なスペイン産仔羊と、人気のイベリコ豚を楽しむ

全7品カフェ付き

リコメンドコース ¥5,500



希少なスペイン産仔羊と、熊本県産あか牛の贅沢コース

全8品カフェ付き

クラシカコース ¥7,800

- ◆ ハモン・イベリコ & スペインチーズ
- ◆ 炙り寒ブリのサルピコン サラダ仕立て
- ◆ 前沢牛赤ワイン煮込みのパルマンチェ
- ◆ スペイン風ブイヤベース “サルスエラ”
- ◆ スペイン産仔羊 “コルデロ” のグリル & イベリコ豚の肩ロースグリルの盛り合わせ
- ◆ 選べるパエリア  
(下記からお選びください)
  - ◆ 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
- ◆ りんごのバスクチーズケーキ
- ◆ コーヒー or 紅茶

- ◆ ハモン・イベリコ & スペインチーズ
- ◆ 炙り寒ブリのサルピコン サラダ仕立て
- ◆ イベリコ豚のパテ
- ◆ 前沢牛赤ワイン煮込みのパルマンチェ
- ◆ スペイン風ブイヤベース “サルスエラ”
- ◆ スペイン産仔羊 “コルデロ” のグリル & 熊本県産あか牛のグリルの盛り合わせ
- ◆ 選べるパエリア  
(下記からお選びください)
  - ◆ 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
- ◆ りんごのバスクチーズケーキ
- ◆ コーヒー or 紅茶

※価格はすべて税込です。 All prices include tax.  
※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!

