

CARTA de COMIDAS

TRADICIONAL E IMPREVISTO





— 伝統的な定番料理を
思いがけない楽しさとおいしさで —

スペイン語の“Rico”は、英語の“Rich”に近く、
また、「おいしい」を表現する際にも使われる言葉です。
スペイン各地を連想させる異国情緒たっぷりの空間で
生米から炊く自慢のパエリアや、種類豊富なタパスなど、
「おいしいスペイン」をたっぷりご満喫ください。

Jamón

生ハム



Assorted Jamón, Salami, Chorizo, Pâté



Ricoのチャルカッターセレクション

Regular (4名様) ¥3,800 Half (2-3名様) ¥2,000

生ハム(イベリコ豚/セラーノ)、サラミ、チョリソ、パテの盛り合わせ。
ワインとご一緒に個性ある風味をお楽しみください。



Ricoが自信をもって
おすすめする
リッチなメニュー!



Jamón Ibérico

ハモン・イベリコ ¥1,000

スペインのみで作られる黒豚の生ハム。
なめらかな脂の甘みと贅沢な香りが
凝縮された逸品。

Pinchos

ピンチョス

スペインバスク地方のバルの名物で、
ひとくちで手軽に食べられる
フィンガーフードです。

Five Assorted Pinchos

5種ピンチョス盛り合わせ ¥880

乾杯のおともにおすすめ!

※仕入れにより一部食材が異なる場合がございます。

Assorted Cheeses and Crackers

チーズ盛り合わせ ¥1,300

クラッカーにチーズをのせてお楽しみください。



5種ピンチョス盛り合わせ

※価格はすべて税込です。 All prices include tax.



Tapas

タパス

イバリコ豚のハシテ

ピスト

キャロットラペ

魚介のサルピゴン

バケット

オリーブ

ポテトサラダ

タコとじゃがいもの
カリシヤ風

トルティージャ

Rico's Assorted Tapas

Ricoのタパス盛り合わせ ¥2,200
(2~3名様)

迷ったらコレ！ Ricoらしさが詰まった人気の盛り合わせ。
※仕入れにより一部食材が異なる場合がございます。

Ensalada

サラダ

Jamón and Cheese Salad with Sherry Dressing
生ハムのサラダ ¥1,300
ハモン・セラーノ、チーズなど7種類の素材入り。Rico 特製シェリードレッシング。

Spanish Potato Salad
スペイン風ポテトサラダ ¥880
刻んだオリーブがアクセントの生ハム入りポテトサラダ。

Spanish Green Salad with Sherry Dressing
スペイン風グリーンサラダ ¥980
トマト・オリーブ・卵のサラダ。Rico 特製シェリードレッシング。

Grilled Seasonal Vegetables
季節野菜のグリル ¥1,500
彩り野菜に、自家製のアイオリソースと3種類の塩を添えて。

※価格はすべて税込です。 All prices include tax.



French Fries topped with Chorizo and Fried Egg

Ricoのポテトフライ

イベリコ豚の Chorizo と卵をのせて。ビールとの相性抜群！

¥980

Seafood Frites

シーフードフリット

サクッと揚げた白身魚とイカのフライ。

¥980

Soft Shell Shrimp Ajillo

ソフトシェルシュリンプのアヒージョ

海老の殻は柔らかいため、そのままお召しあがりいただけます。

¥1,200

Ibérico Sausage and Mushroom Ajillo

イベリコ豚の自家製ブティファアラときのこのアヒージョ

ガーリックオイルで引き立つ自家製ソーセージの旨み。

¥1,200

2 slices of Baguette

バケット (2個)

アヒージョやタバスとご一緒に。

¥330



Spanish Omelette "Tortilla"

スパニッシュオムレツ "トルティージャ"

¥1,000

オーダーを受けてから焼き上げる、ふわふわオムレツ。自家製のアイオリソースで。

Stir Fried Edamame with Ibérico Pork Lard

イベリコ豚の脂で炒めた枝豆

¥600

イベリコ豚の脂の旨みを吸ったリッチな枝豆。



Ricoのポテトフライ



スパニッシュオムレツ "トルティージャ"



イベリコ豚の自家製ブティファアラと
きのこのアヒージョ



Sautéed Green Vegetables

緑野菜のカタルーニャ風

¥980

季節の緑野菜をガーリックと
オリーブオイルでシンプルにソテー。



Grilled Stuffed Mushrooms with Jamón

セコビア風マッシュルーム

¥1,200

マッシュルームに生ハムを詰めた鉄板焼き。
本場スペインバル定番のおつまみ。



Galician Octopus and Potato

タコとじゃがいものガリシア風

¥1,080

やわらかなタコに、パプリカの風味と
オリーブオイルをまわせました。



Minced Ibérico Pork Bomb

イベリコメンチのボンバ (2個)

¥880

イベリコ豚の脂とシェリー酒で作った特製ソースを
注入して "口中調味" を楽しむ逸品！

Carne

肉料理

肉の種類や部位によって、
1番おいしい調理法・食べ方を
追求しました。お肉を味わい尽くす
自信作をぜひお試しください。

Grilled Ibérico Pork Shoulder Roast

イベリコ豚肩ロースの
グリル S-8/1000 <150g>

¥2,400

イベリコ豚の旨さを最大限に引き出した
シンプルな味付け。"S-8/1000"は最も
おいしいと感じる塩分濃度 0.8%の意味。

Grilled Black Angus Beef

ブラックアンガスビーフの
グリル <150g>

¥2,500

ブラックアンガスビーフのザブトンを使用。
ジューシーな赤身を存分に味わいたい方に。

Grilled Domestic Chicken

岩手県産
純和鶏のグリル <300g>

¥2,000

ほどよい脂身と、やわらかくも
弾力のある肉質が特徴。



Assorted Grilled Meat



カルネグリル盛り合わせ

¥6,000

<600g> (4~5名様)

イベリコ豚、ビーフ、チキンの3種類すべてを食べ比べ！
お肉好きにはたまらない大満足の逸品です。
オニオンソースとブラックオリーブソースで味の変化もお楽しみください。



バルセロナ風シーフードパエリア ¥2,800



Paella & Fideo

パエリア&フィデオ

Barcelona Seafood Paella

魚介の出汁と旨みがたっぷり。
海老の殻は柔らかいため、
そのままお召し上がりいただけます。

※当店は国産米を使用しております。
※2名様でお召し上がりいただける量です。
※パエリアはご注文より、40分ほど
お時間をいただきます。



Iberico Pork Paella

イベリコ豚のパエリア

¥2,800

イベリコ豚のロース・サラミ・チョリソ・自家製ソーセージをよく混ぜてお召し上がりください。



Squid Ink Black Paella

イカ墨のパエリア

¥2,500

イカ墨のkokoroが一度食べたらヤミツキ。真っ黒なパエリア。



Barcelona Seafood Fideos

バルセロナ風シーフードフィデオ

¥2,500

パエリアに次ぐスペインの定番料理。お米の代わりに極細パスタ"フィデオ"で仕上げました。

Postres デザート



Custard Cream "Catalana" with Fruits

マセドニア・カタラーナ ¥770

パリパリのカラメルの下はやわらかカスタード。
砂糖漬けたフルーツをのせて。



Basque Cheesecake

バスク風チーズケーキ ¥770

濃厚でクリーミーな味わいでありながら、さっぱりとした後味。
はちみつと岩塩、黒胡椒で味の変化をお楽しみください。

Bebidas ソフトドリンク

Coffee [Hot or cold]

コーヒー [ホット or アイス] ¥550

コーヒーハンター José. 川島良彰氏が厳選したオリジナルブレンド。



Tea [Hot or cold]

紅茶 [ホット or アイス] ¥550

Orange Juice

オレンジジュース ¥550

Información お知らせ

〈パーティーのご予約承ります〉



『2時間飲み放題付き』

『貸切パーティー』など各種ご用意!

Ricoの店内は、港町・田舎町・公園・古城などスペイン各地を連想させる「エリア」で構成されています。
大切な友人・パートナー・仕事仲間との楽しいパーティーにぜひご利用ください!

Rico's SNS!!

☎ 03-3347-2305 / www.rico.tokyo



Ricoスタッフが
随時更新中!

公式Instagram
Instagram