

冬の食卓を彩る本格スペイン美食 「SPANISH DINING Rico」が伊勢丹新宿店に期間限定で出店 熊本県産あか牛「延寿牛」を贅沢に使用したプレミアムな限定パエリアも

株式会社グリーンハウスフーズが運営する、東京・西新宿にある本格スペイン料理レストラン「SPANISH DINING Rico（スペニッシュダイニング リコ：以下Rico）」は、**伊勢丹新宿店本館地下1階「食料品フードコレクション」**にて**12月3日（水）から12月9日（火）**に開催される、『冬に食べたいあったか集い食』に出店いたします。



■伊勢丹新宿店限定の特別メニューからクリスマスシーズンにおすすめのデザートまで、冬の食卓を彩る逸品が勢ぞろい

本イベントでは、**伊勢丹新宿店限定のメニューを6品ご用意しました**。なかでもおすすめは**「プレミアムパエリアプレート」**。**熊本県産あか牛「延寿牛」を贅沢に使用したプレミアムなパエリアを主役**に、赤ワインとシェリー酒で延寿牛を8時間じっくり煮込んだ、冬にぴったりのカタルーニャ地方の伝統料理「フリカンド」、さらに「トルティージャ」「タパス」「ペスカード」を添えた**一週間限定の逸品**です。**スペインの伝統料理と日本の上質な食材が織りなすメニューで、クリスマスシーズンにふさわしい華やかさと特別感をご自宅でお楽しみいただけます**。

ほかにも、蟹・ホタテ・海老・ムール貝・ハマグリなど5種の豪華なシーフードを使用したパエリアや、酸味が少なく濃厚でなめらかな口当たりのクリームチーズを使用した**大人気デザート「バスクチーズケーキ」「ショコラバスクチーズケーキ」**など、伊勢丹新宿店でしか味わえない逸品からRicoオリジナルの人気メニューまで、本場スペインを満喫できる一週間です。



バスクチーズケーキ



ショコラバスクチーズケーキ



■熊本県産あか牛「延寿牛」について

和牛4種の一つである「あか牛（褐毛和種）」は、赤身の旨みと適度な脂肪分を兼ね備えた、ヘルシーで食べやすいお肉です。**その中でも「延寿牛」は独自の飼育方法で育てられた特別なブランド牛。サラッとした脂の旨みと、時間が経っても固くならない柔らかさが特徴で、肉本来のおいしさをしっかりと味わえます。**

■出店詳細

「冬に食べたいあったか集い食」

期間：2025年12月3日（水）～12月9日（火）

場所：伊勢丹新宿店 本館地下1階 「食料品フードコレクション」（〒160-0022 東京都新宿区新宿3-14-1）

営業時間：10:00～20:00

メニュー例

- | | |
|----------------------------------------|-----------------------------|
| ・【限定】熊本県産あか牛のプレミアムパエリアプレート ￥2,484(税込) | ・バルセロナ風シーフードパエリア ￥1,491(税込) |
| ・【限定】イベリコ豚肉盛り合わせ ￥2,160(税込) | ・チキンコンフィ ￥1,458(税込) |
| ・【限定】冬のご馳走シーフードパエリア ￥1,890(税込) | ・タパス3種セット ￥1,296(税込) |
| ・【限定】熊本県産あか牛のビーフシチュー“フリカンド” ￥1,782(税込) | ・トルティージャ ￥864(税込) |
| ・【限定】トリュフが香る！前沢牛を詰めた“カネロニ” ￥1,620(税込) | ・バスクチーズケーキ ￥3,240(税込) |
| ・【限定】スペイン産デュロック豚のフランキン ￥1,188(税込) | ・ショコラバスクチーズケーキ ￥3,500(税込) |



バルセロナ風シーフードパエリア



8時間じっくり煮込んだ「フリカンド」



トリュフが香る！
前沢牛を詰めた「カネロニ」

■10周年を迎えた「SPANISH DINING Rico（スペニッシュダイニング リコ）」



「Rico」は、「TRADICIONAL e IMPREVISTO（伝統的で思いがけない）」をコンセプトに、スペイン各地の本格スペイン料理を、同国各都市を演出した空間で提供するスペニッシュダイニング。伝統的な料理から気軽に楽しめる多彩なピンchos（フィンガーフード）、タパス（手軽な小皿料理）まで、スペインの“思いがけない驚きや楽しさ”が散りばめられた料理の数々を、本場さながらの雰囲気の中でお楽しみいただけます。

SPANISH DINING Rico (スペニッシュダイニング リコ)

住所：東京都新宿区西新宿2-1-1 新宿三井ビル B1F

電話番号：03-3347-2305

営業時間：[平日] LUNCH 11:30-14:30 CAFÉ 14:30-16:30
DINNER 17:00-23:00 (22:00 L.O.)

[土] 11:30-23:00 (22:00 L.O.)

[日祝] 11:30-22:00 (21:00 L.O.)

ホームページ URL : <https://rico.tokyo/>

公式インスタグラム URL : <https://www.instagram.com/wwwricotokyo/>



■さまざまなインテリアコンセプトで世界的な賞を数々受賞

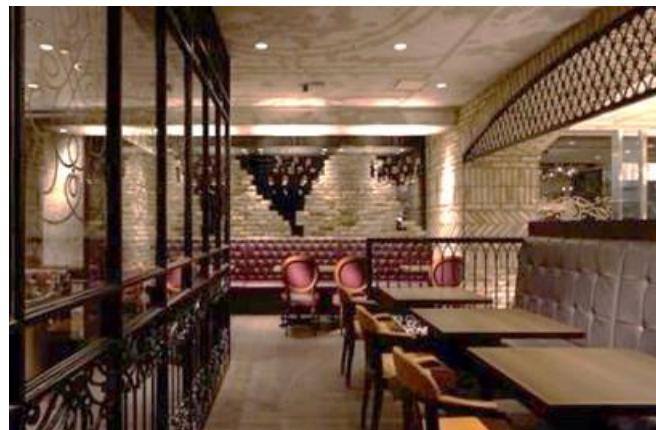
井上愛之氏がデザインした「Rico」の内装は、床や壁のタイルをスペインから取り寄せ、漆喰や古い城下町などスペインの街並みを思わせる雰囲気。グラナダやサンセバスチャン、バルセロナの街並みなど、エリア毎にスペインの各都市を連想させる独自のインテリアデザインが注目を集め、ニューヨークやロンドン、ミラノ、ベルリンで開催される世界的なデザインアワードを相次いで受賞しています。

* London International Creative Competition 2015 Finalist

* A' Design Award 2016 Iron Winner

* American Architecture Prize 2016 Bronze Prize

* German Design Award 2018 Winner



本件に関する
お問い合わせ先

〒163-1419 東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティタワー17階

株式会社グリーンハウスフーズ 広報室 熊谷 萌花

e-mail: kumagaimo@greenhouse.co.jp tel: 03-3379-1249