

【初売り】新春の食卓を華やかに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

“厚切りステーキ”とじっくり煮込む“フリカンド”、二つの調理法で楽しむ「延寿牛」の魅力

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2026年1月2日（金）から1月6日（火）に開催される、『新春味覚祭』に出店いたします。**



熊本県産あか牛「延寿牛」

■新年を祝う食卓に、伊勢丹新宿店限定の特別メニューから人気のデザートまで華やかな逸品が勢ぞろい

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**熊本県産あか牛「延寿牛」を堪能できる「プレミアムパエリアプレート」**。旨み豊かな赤身と上質な脂のバランスが絶妙な延寿牛は、**贅沢な厚切りでグリルしたステーキと、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カタルーニャ地方の冬の名物料理「フリカンド」でお楽しみいただけます**。さらに、蟹・海老・イカ・ムール貝など5種の豪華なシーフードを使用したプレミアムなパエリアをはじめ、「トルティージャ」「タパス」もセットに。**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、新春にふさわしい華やかさと特別感をぜひ、ご自宅でお楽しみください。**

ほかにも、濃厚な魚介だけで炊き上げたRico一番人気の「バルセロナ風シーフードパエリア」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5日間です。



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

「新春味覚祭」

期間：2026年1月2日（金）～1月6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 ※1月2日の営業時間は10:00～18:00となります

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) | ・タパス3種セット ￥1,296(税込) |
| ・【限定】冬のご馳走シーフードパエリア ￥1,890(税込) | ・トルティージャ ￥864(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) | ・ハモンセラーノ入りポテトサラダ ￥540(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】宮崎県産 寒鯉のセビッヂ ￥1,382(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：[月～土] LUNCH 11:30-14:30 (L.O. 14:00)

CAFÉ 14:30-16:30 (L.O. 16:00)

DINNER 17:00-23:00 (L.O. 22:00)

[日祝] LUNCH 11:30-14:30 (L.O. 14:00)

CAFÉ 14:30-16:30 (L.O. 16:00)

DINNER 17:00-22:00 (L.O. 21:00)



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