

## 冬の旨みを堪能する本格スペイン美食 「SPANISH DINING Rico」が銀座三越に期間限定で出店 広島県江田島産のカキを贅沢に使用した限定パエリアも

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、**銀座三越本館地下2階「GINZAステージ」にて1月28日（水）から2月2日（月）に開催される、『春の予感』に出店いたします。**



### ■三越銀座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、**銀座三越限定のメニューとして「江田島産牡蠣コンフィと彩り野菜のパエリア」をご用意しました。** 使用する自慢のカキは、広島県江田島近海の穏やかな海で丁寧に育まれ、濃厚な旨みと噛むほどに広がる甘みが特徴。その魅力を最大限に引き出すため、オリーブオイルでじっくりと低温で火入れをし、旨みが凝縮したコンフィに仕上げています。彩り豊かな野菜と、極上の海の恵みの旨みと風味がたっぷり染み込んだ今回限りの限定パエリアです。

ほかにも、**蟹・海老・ホタテ・ハマグリ・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や、赤ワインとシェリー酒で熊本県産あか牛を8時間じっくり煮込んだ「フリカンド」、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Ricoの人気デザート「バスクチーズケーキ」「ショコラバスクチーズケーキ」など、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をぜひ、ご自宅でお楽しみください。**



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」

## ■美しく穏やかな、広島県江田島近海で丁寧に育てられた、正真正銘の『大粒』カキ

広島県江田島近海で育つカキは、濃厚な旨みと噛むほどに広がる甘みが特徴です。その味わいは「天から与えられた天味（あまみ）」と称されるほど。潮の流れが穏やかな江田島の海は、プランクトンが長く滞留することによって、カキが栄養をたっぷり取り込み大きく育ちます。手間ひまをかけて育て、厳しい品質管理を経て出荷されるカキは、関わる全ての人の想いが詰まった結晶なのです。

## ■出店詳細

### 「春の予感」

期間：2026年1月28日（水）～2月2日（月）

場所：銀座三越 本館地下2階 「GINZAステージ」（〒104-8212 東京都中央区銀座4-6-16）

営業時間：10:00～20:00

#### メニュー例

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| ・【限定】広島県江田島産牡蠣コンフィと彩り野菜のパエリア ￥1,728(税込)  | ・バルセロナ風シーフードパエリア ￥1,491(税込) |
| ・【限定】コンフィにした江田島産牡蠣と彩り野菜のプランチャ ￥1,491(税込) | ・宮崎県産寒鯉のセビッヂ ￥1,296(税込)     |
| ・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)        | ・トルティージャ ￥864(税込)           |
| ・冬のご馳走シーフードパエリア ￥1,890(税込)               | ・ハモンセラーノ入りポテトサラダ ￥540(税込)   |
| ・熊本県産あか牛のビーフシチュー“フリカンド” ￥1,782(税込)       | ・バスクチーズケーキ ￥3,240(税込)       |
| ・トリュフが香る！前沢牛を詰めた“カネロニ” ￥1,620(税込)        | ・ショコラバスクチーズケーキ ￥3,500(税込)   |



トリュフが香る！  
前沢牛を詰めた「カネロニ」



バスクチーズケーキ



ショコラバスクチーズケーキ

## ■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**

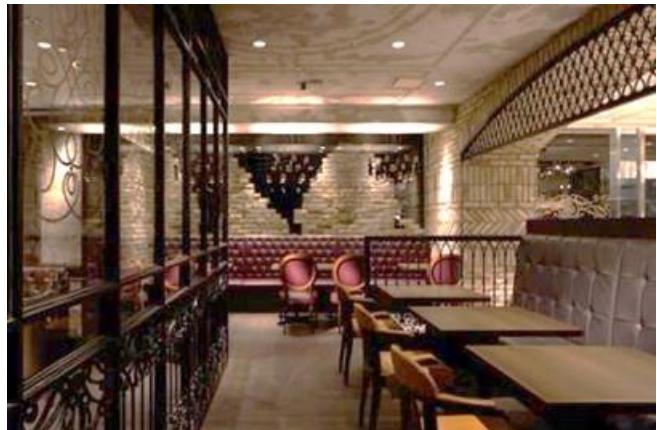
井上愛之氏がデザインした「Rico」の内装は、床や壁のタイルをスペインから取り寄せ、漆喰や古い城下町などスペインの街並みを思わせる雰囲気。グラナダやサンセバスチャン、バルセロナの街並みなど、エリア毎にスペインの各都市を連想させる独自のインテリアデザインが注目を集め、ニューヨークやロンドン、ミラノ、ベルリンで開催される世界的なデザインアワードを相次いで受賞しています。

\* 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](mailto:kumagaimo@greenhouse.co.jp) tel: 03-3379-1249