

食卓で旅する、スペイン美食紀行 「SPANISH DINING Rico」が銀座三越に期間限定で出店 過去最多の限定ラインアップで彩る、ご馳走づくしの一週間

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（スパ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8月26日（水）から9月1日（火）に開催される、『美味いもの市』に出店**いたします。



■スペインの伝統料理と日本の上質な食材が織りなす美食のひととき

本イベントでは、**銀座三越限定のメニューを過去最多の7品ご用意**しました。なかでもおすすめは、**5種の海の幸が堪能できる「ご馳走シーフードパエリア」**。蟹・海老・ホタテ・ハマグリ・ムール貝を贅沢に使用し、濃厚出汁とともに生米からじっくり炊き上げました。魚介の旨みが溶け込んだ出汁をお米がたっぷり吸い込み、ひと口ごとに海の恵みを感じられる、**まさに“ご馳走”の名にふさわしいプレミアムな逸品**です。

ほかにも、当催事限定として、熊本県産あか牛「延寿牛」の魅力を存分に味わえるメニューもラインアップ。**赤身の旨みと上質な脂が特徴の延寿牛を、贅沢な厚切りステーキで楽しめるプレート**をはじめ、「延寿牛」本来のおいしさを引き出す**ロースト、赤ワインとシェリー酒で8時間じっくり煮込んだスペインの名物料理「フリカンド」**など、多彩なスタイルでご堪能いただけます。



ご馳走シーフードパエリア



あか牛のステーキ



あか牛のロースト



**スペイン風ビーフシチュー
「フリカンド」**

■ご褒美にしたい、とろける口どけの“バスクチーズケーキ”

食後のひとときを彩るのは、Ricoで大人気の「バスクチーズケーキ」「ショコラバスクチーズケーキ」。**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ており、頬張るたびに豊かなコクが口いっぱいに広がります。**店舗でもオープン当初から多くのお客様に愛され続ける、人気のデザートをぜひご賞味ください。



バスクチーズケーキ



ショコラバスクチーズケーキ

■出店詳細

「美味しいもの市」

期間：2026年8月26日（水）～9月1日（火）

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】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】熊本県産あか牛のロースト ￥1,944(税込) | ・スペイン産デュロック豚の生ハム ￥1,080(税込) |
| ・【限定】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) |
| ・【限定】熊本県産あか牛のビーフシチュー“フリカンド” ￥1,836(税込) | ・前沢牛のボンバ ￥432(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】アロス アルホルノ ￥1,620(税込) | ・ショコラバスクチーズケーキ ￥3,500(税込) |
| ・【限定】高知県産戻りカツオの薫焼きヴィネグレットソース ￥1,188(税込) | |

■10周年を迎えた「SPANISH DINING Rico（スパ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、同国各都市をイメージした空間で提供するスパ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チョス（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 (スパ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Instagram 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