

**伊勢丹新宿店を彩る、本格スペイン料理店の“冬のごちそう”  
蟹やホタテ、海老などのプレミアムなパエリアを今回限りの特別メニューで販売  
厳選した国産食材で楽しめるスペイン各地の伝統料理**

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、**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4日（水）から12月10日（火）に開催される、「Winter party food」に出店いたします。**



バルセロナ風シーフードパエリア

**■ 冬に食べたい逸品の数々には、新発売となる特別メニューも**

本イベントでは、濃厚な魚介だしで炊き上げたRico一番人気の「バルセロナ風シーフードパエリア」や人気のタパスのほか、**伊勢丹新宿店限定のメニューを5品ご用意。新発売となる「プレミアムパエリアプレート」**は、熊本県産あか牛「延寿牛」を贅沢に使用した**「あか牛ステーキのパエリア」と、蟹・ホタテ・海老・ムール貝・ハマグリ**の5種の豪華なシーフードを使用した**「冬のごちそうパエリア」の2種が堪能できる、プレミアムな一品**です。ほかにも、臭みがなく芳醇な味わいが特徴の「スペイン産仔羊“コルデロ”のガランティーヌ」や、**赤ワインとシェリー酒であか牛をじっくり煮込んだカタルーニャ地方の伝統料理「フリカンド」**など、今回だけの特別メニューを豊富に揃えています。



**熊本県産 あか牛ステーキのパエリア**



**トリュフが香る！  
前沢牛を詰めた「カネロニ」**



**8時間じっくり煮込んだ「フリカンド」**

## ■ 出店詳細

期間：2024年12月4日(水)～12月10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】プレミアムパエリアプレート ¥2,484(税込)
- ・【限定】冬のごちそうパエリア ¥1,890(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)
- ・【限定】スペイン産仔羊“コルデロ”のガランティーヌ ¥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” ¥1,620(税込)
- ・バルセロナ風シーフードパエリア ¥1,491(税込)
- ・トルティージャ ¥864(税込)
- ・チキンコンフィ ¥1,458(税込)
- ・スペイン産生ハムのポテトサラダ ¥540(税込)
- ・タパス3種セット ¥1,296(税込)

## ■ 12月で10周年を迎える「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、同国各都市を演出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：[平日] LUNCH 11:30-14:30 CAFÉ 14:30-16:30

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

[土日祝] 11:30-22:00 (21:00 L.O.)

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

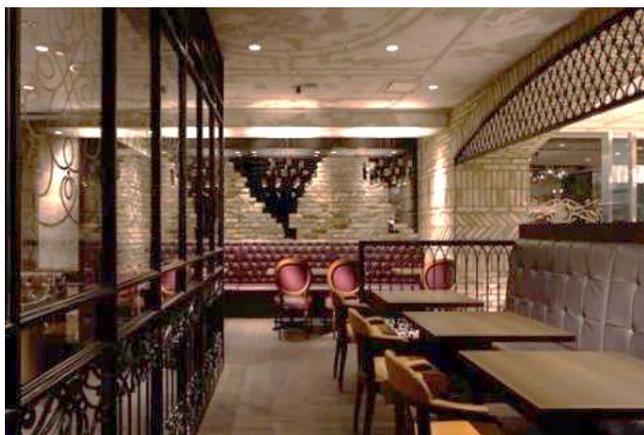
井上愛之氏がデザインした「Rico」の内装は、床や壁のタイルをスペインから取り寄せ、漆喰や古い城下町などスペインの街並みを思わせる雰囲気。グラナダやサンセバスチャン、バルセロナの街並みなど、エリア毎にスペインの各都市を連想させる独自のインテリアデザインが注目を集め、ニューヨークやロンドン、ミラノ、ベルリンで開催される世界的なデザインアワードを相次いで受賞しています。

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