



とんかつの「新宿さぼてん」を展開するグリーンハウスフーズの新業態、

スパニッシュダイニング「Rico(リコ)」が 2014年12月5日西新宿にオープン!

とんかつ「新宿さぼてん」をはじめ、レストランやデリカテッセンなどのさまざまなフードビジネスを展開するグリーンハウスフーズ(東京都新宿区、代表取締役社長 田沼千秋氏)が、スパニッシュダイニング「Rico(リコ)」を新宿三井ビルディング地下1階に2014年12月5日オープンしました。同店は、新宿さぼてんで使用するスペイン固有種の豚「イベリコ豚」の精肉を活用したスペイン料理の新業態。アルコール主体のバル業態が広がるなかで、伝統的なスペイン料理を取り入れ、ランチ・カフェ・ディナー・土日の時間帯別の利用動機にマッチングする4毛作集客スタイルで訴求します。このたびオープンを記念してメディア様向けに個別試食会を開催いたします。

「伝統と不測」をテーマとした 本格スペイン料理の数々

同店のメニューは「伝統と不測」をテーマに構成されており、伝統的な調理法と食材にこだわったスペイン料理が8割、スペインを感じさせながらも創作性に富んだオリジナルメニューが2割で構成される。希少な生ハム「100%純血種のハモンイベリコ」(1980円)をはじめ、モzzarellaチーズと生ハムを挟み、本に見立てたオリジナルメニュー「イベリコ豚ロースLIBRO(リプロ)」(1980円)やスパイトに入ったイベリコ豚の脂とシェリー酒のソースを注入して食べる遊び心のある「イベリコメンチのボンバ」(980円)、現地の提供法を再現するために特注の壺を用意した伝統料理「マドリッド暖冬の煮込み料理 コシード」(2480円)など。ドリンクは、ビールやワイン、サンテリアのほかに、スペイン・バスク地方のわずかな発泡性を残した若飲み用のワイン「チャコリ」を用意し、高い位置から一気にグラスに泡立てながら注ぐパフォーマンスとともにお客を楽しませる。さらに、本物志向のオリジナルカクテルをこだわりのグラスで楽しませるなど、バー使いとしての利用客の満足度も高くなるように工夫する。



スペインの湾岸都市であるサンセバスチャンの解放感をイメージしたガラス張りの店内は、110席を設けた大箱。入り口すぐにはバルセロナのグエル公園からインスピレーションを受けた鮮やかな青を基調とするバーカウンターがあり、オープンキッチンの前を抜け、テーブル席と完全個室が用意されている。



Rico(リコ)
東京都新宿区西新宿2-1-1 新宿三井ビルディングB1F
アクセス
JR・小田急線・京王線 新宿駅西口から徒歩6分
東京メトロ丸の内線 西新宿駅から徒歩2分
都営地下鉄大江戸線 都庁前駅から徒歩1分
都営地下鉄新宿線 新宿駅から徒歩11分

電話 03-3347-2305
営業時間 月～土 11:30～23:00(LO22:00)
日・祝 11:30～22:00(LO21:00)
定休日 施設級休館日に準ずる
坪数席数 69坪・110席 客単価 昼 1000円、夜4000円
運営会社 株式会社グリーンハウスフーズ

[本件に関するお問い合わせ、取材・試食会お申し込みは、FS Press(フードスタジアム株式会社内) 大山までお願い致します。]