



The PINCHOS

名物ピンチョス各種

3 Pinchos
3種盛り合わせ 950 (税込 1045)

5 Pinchos
5種盛り合わせ 1,500 (税込 1,650)

The SALAD

サラダ

Little gem lettuce salad with thick crab miso cream
リトルジェムレタスのサラダ 濃厚なカニ味噌クリーム S 1,300 (税込 1,430) / L 1,800 (税込 1,980)

Jamon serrano and mushroom salad
ハモンセラノとマッシュルームのサラダ 熟成オニオンヴィネグレット S 1,400 (税込 1,540) / L 2,000 (税込 2,200)

The TAPAS

タパス

Spanish olive marinade
スペインオリーブの自家製マリネ Homemade 600 (税込 660)

Italian sausage Pie wrapped
自家製サルシッチャのパイ包み 1 P 600 (税込 660)

Fruit tomato gazpacho with shrimp and coconut sorbet
フルーツトマトのガスパチョ 海老とココナッツソルベ S 600 (税込 660) / L 1,100 (税込 1,210)

Jamon serrano
ハモンセラノ 800 (税込 880)

Jamon serrano and chorizo
ハモンセラノ & チョリソー 800 (税込 880)

Squid herb frit with squid ink tartar
ヤリイカと香草のフリット イカ墨タルタル添え 1,100 (税込 1,210)

Spanish-style garlic portobelo mushroom
ポルトベローマッシュルームのアヒージョ 1,300 (税込 1,430)

Marinated seafood shrimp scallops and salmon
海老、帆立、サーモンの魚介マリネ 1,400 (税込 1,540)

17:00~22:00(L.O.)

A LA CARTE



The TORTILLA

José Luis traditional tortilla M 1,200 (税込 1,320)
スペイン王室御用達のトルティージャ

Souffle tortilla of the day S 900 (税込 990) / M 1,500 (税込 1,650) / L 2,000 (税込 2,200)
本日のスフレトルティージャ

The PLATO DE CARNE

Olivia Pork cutlet Tailored Calvados Balsamic sauce 2,200 (税込 2,420)
オリヴィアポークのカツレツ仕立て カルヴァドスバルサミソース

Olivia Pork roast beetroot and port sauce 2,200 (税込 2,420)
オリヴィアポークのアサード(ロースト) ビーツとポルトのソース

The PAELLA

S 2,200 (税込 2,420) / M 3,200 (税込 3,520)

Rich shrimp stock fideua (pasta paella)
名物 濃厚海老出汁のフィデワ (パスタのパエリヤ) アイオリエスプーマ

Rich seafood paella
伝統の魚介 スペイン米ともち米を使用した もちもちとした食感のパエリヤ

Paella of the day
本日のパエリヤ

Arroz caldo saved in classic ironplate NAMBU TEKKI (paella in broth like risotto)
南部鉄器のアロス・カルドツ (出汁が多めのスペイン風おじや)

The DESERT

José Luis special Basque style cheesecake 1,000 (税込 1,100)
ホセ名物 バスク風チーズケーキ

Smooth banana Crema Catalana caramel ice cream 1,000 (税込 1,100)
なめらかなバナナのクレマカタラーナ キャラメルアイス

Couverture terrine with truffle ice cream 1,200 (税込 1,320)
とろけるクーベルチュールテリーヌ トリュフアイスと共に

【バスク風チーズケーキはギフト販売も行っております。】

17:00~22:00(L.O.)

A LA CARTE