

# DINNER COURSE MENU

14:30~21:00(L.O.)

A collection of José Luis specialties course menu.  
ホセ・ルイスのおいしさを凝縮した贅沢なコースメニュー

## VINCULACIÓN - 絆 -

Casual and affordable course menu  
which is originally arranged by José Luis JAPAN.

日本のホセ・ルイス独自のアレンジでお届けする  
ライトなコースメニュー

**4,000** [税込4,400]

Coca

ココ (スペイン東部発祥のパン、当店オリジナル)

Fruit tomato gazpacho

フルーツトマトのガスパチョ

Little gem lettuce salad with thick crab 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

Souffle tortilla

スフレトルティージャ (スペインオムレツ)

Stewed Ibèrian pork of the day

本日のイベリコ豚の煮込み

Arroz caldo saved in classic ironplate NAMBU TEKKI (paella in broth like risotto)

南部鉄器のアロス・カルドツソ (出汁が多めのスペイン風おじや)

Arroz con leche hint of jasmin

ジャスミン香るアロス・コン・レチェ

Bacon and rich egg fideua topped with truffle  
ベーコンと濃密卵、トリュフのフィデワ

OR

Basque style cheesecake  
バスク風チーズケーキ

OR

# DINNER COURSE MENU

14:30~21:00(L.O.)

A collection of José Luis specialties course menu.  
ホセ・ルイスのおいしさを凝縮した贅沢なコースメニュー

## INNOVACIÓN - 革新 -

Luxury course menu serving new style cuisine  
and exactly for anniversary.

新しいスタイルのお料理を集めた  
記念日にふさわしい贅沢なコースメニュー

**7,200** [税込7,920]

Jamon serrano and chorizo

ハモンセラノ&チョリソー

Lobster gaspacho blended with sweet tomato

オマール海老のガスパチョ

Assorted 3 kinds of fair gras pinchos

フォアグラを使用したピンチョス3種盛り合わせ

Blow fish's soft roe and truffle empanada

ふぐの白子とトリュフのエンパナーダ

Snow crab and spelt wheat soufflé tortilla

ズワイガニとスペルト小麦のスフレトルティージャ

Seasonal vegetable Escalivada served with romesco sauce

季節野菜のエスカリバーダ (焼き野菜) ロメスコソース

Wrapped Japanese black sirloin served with truffle sauce

黒毛和牛サーロインの岩塩包み トリュフの香り

Scampi fideua (pasta paella)

手長海老のフィデワ (パスタのバエリヤ)

OR

Foie gras crema catalana

フォアグラのクレマカタラーナ

OR

Soft shell turtle paella topped with KARASUMI

ずっぽんとからすみのバエリヤ

White truffle icecream and couverture ganache

クーベルチュールガナッシュ トリュフアイス

## TRADICIÓN - 伝統 -

Special course menu using traditional food  
from JAPAN and SPAIN which is exactly  
for treat someone.

日本とスペイン、伝統的な食材を集めた  
ご褒美にぴったりな特別なコースメニュー

**5,400** [税込5,940]

Jamon serrano and chorizo

ハモンセラノ&チョリソー

Lobster gaspacho blended with sweet tomato

オマール海老のガスパチョ

Assorted 3 kinds of pinchos

ピンチョス3種盛り合わせ

Fresh green salad with green emmental sauce

新緑野菜のサラダ グリーンエメンタルソース

Spanish-style garlic portobelo mushroom

ポルトベロマッシュルームのアヒージョ

Souffle tortilla of the day

本日のスフレトルティージャ

Ibérico Bellota loin cutlet

イベリコベジョータのロースカツレツ

Squid ink fideua (pasta paella)

イカ墨のフィデワ (パスタのバエリヤ)

OR

Basque style cheesecake

バスク風チーズケーキ

OR

Squid ink paella

イカ墨のバエリヤ

Carrot crema catalana

人参のクレマカタラーナ

## LIGERO - お気軽に -

Appetizer, main and dessert course.

Please choose one of your choice from the main.

前菜・メイン・デザートライトなコース  
メインは3種類の中からお好みの一皿をお選びください

**2,600** [税込2,860]

Gaspacho

ガスパチョ

Mini salad

ミニサラダ

Assorted 3 kinds of pinchos

ピンチョス3種盛り合わせ

**01** Paella of the day

本日のバエリヤ

**02** Arroz caldo saved in classic ironplate NAMBU TEKKI (paella in broth like risotto)

南部鉄器のアロス・カルドツソ (出汁が多めのスペイン風おじや)

**03** Rich shrimp stock fideua (pasta paella)

濃厚海老出汁のフィデワ (パスタのバエリヤ)

Dessert of the day

本日のデザート