



PINCHOS

名物ピンチョス各種

3 Pinchos 3種盛り合わせ	950(税込1,045)
5 Pinchos 5種盛り合わせ	1,500(税込1,650)

SALAD & TAPAS

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)
Octopus salad in Garician style 北海たこのガリシア風サラダ	1,400(税込1,540)
Marinated yellowtail with beets and white radish jelly 寒ブリのマリネ ビーツと大根のジュレ	1,500(税込1,650)
Jamon serrano gran reserva 原木 ハモンセラノ グランレゼルバ	H 800(税込880) / F 1,400(税込1,540)
Prawn and fruits tomato gazpacho 赤エビを浮かべたフルーツマトのガスパチョ	S 600(税込660) / L 1,100(税込1,210)
Squid herb frit with squid ink tartare ヤリイカと香草のフリット イカ墨のタルタル添え	1,200(税込1,320)
Prawn and mushroom ajillo 赤エビと色々キノコのアヒージョ	1,400(税込1,540)



TORTILLA

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

Today's souffle tortilla S 1,000(税込 1,100) / M 1,600(税込 1,760) / L 2,100(税込 2,310)
本日のスフレトルティージャ

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 国産米ともち米を使用した もちもちとした食感のパエリヤ

Today's paella
本日のパエリヤ

FISH & MEAT

Codfish saute and potato with leek sauce 2,100(税込 2,310)
ジャガイモを纏わせた鱈のソテー 2色のポロねぎのソース

Roasted duck -berry and balsamico sauce- 2,200(税込 2,420)
ハンガリー産鴨のロースト ベリーとバルサミコのソース

Roasted Iberico pork -shallot sauce- 2,800(税込 3,080)
イベリコ豚のロースト エシャロットソース

Roasted domestic beef rump with seasonal vegetables and red wine sauce with japanese pepper 3,800(税込 4,180)
国産牛ランプのローストと季節野菜 山椒を利かせた赤ワインソース

Roasted Australian lamb chops and homemade sausage 3,400(税込 3,740)
with jus sauce flavored with green pepper
オーストラリア産ラムチョップと自家製ソーセージのロースト グリーンペッパーを利かせたジュのソース

DESSERT

【バスク風チーズケーキはギフト販売もおこなっております】

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

Amaou strawberry mille-feuille 1,200(税込 1,320)
あまおうのミルフィーユ

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

Mont Blanc cake with oolong tea ice cream 1,500(税込 1,650)
モンブラン 烏龍茶のアイスを添えて