



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 ハモンセラー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)
Escalivada of seasonal vegetables with anchovy espuma 季節野菜のエスカリバータ アンチョビのエスプーマ	1,600(税込1,760)
Tartar of seasonal bonito and autumn eggplant with balsamic and persimmon sauce 戻り鰹と茄子のタルタル 柿とバルサミコのソース	1,300(税込1,430)
Jamon serrano gran reserva 原木 ハモンセラーノ グランレゼルバ	H 800(税込880) / F 1,400(税込1,540)
Prawn and fruits tomato gazpacho 赤海老を浮かべたフルーツトマトのガスパチョ	600(税込660)
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	1,100(税込1,210)
Prawn and seasonal vegetables ajillo 赤海老と季節野菜のアヒージョ	1,400(税込1,540)

TORTILLA

José luis traditional tortilla スペイン王室御用達のトルティージャ	1,200(税込1,320)
Today's souffle tortilla 本日のスフレトルティージャ	S 1,000(税込1,100) / M 1,600(税込1,760) / L 2,100(税込2,310)



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

Traditional seafood paella made with Japanese rice and glutinous rice for a chewy texture

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

Lightly smoked Benifuji salmon from Shizuoka, mi-cuit style with beurre blanc sauce

1,800(税込 1,980)

軽くスモークした静岡県産紅富士サーモンのミキュイ ブールブランソース

Sautéed arita chicken thigh, white liver & homemade saliccia charcoal-scented, with red wine and liver sauce

2,200(税込 2,420)

[ありたどり] もも、白レバー、自家製サルシッチャのソテー 赤ワインとレバーのソース

Roasted Atsugi pork with pumpkin puree and wasabi port sauce

2,800(税込 3,080)

厚木豚のロースト 南瓜のピューレと山葵ポルトソース

Yamagata wagyu roasted aitchbone with shallot sauce

100g 3,800(税込 4,180) / 150g 4,800(税込 5,280)

山形和牛イチボのロースト エシャロットソース

DESSERT

【バスクチーズケーキはギフト販売もおこなっております】

Jose Luis' signature Basque cheesecake and premium pear sorbet with caramel sauce

1,100(税込 1,210)

ホセ・ルイス名物 バスクチーズケーキとル レクチェのソルベ キャラメルソース

Chocolate terrine with fig and red wine sorbet

1,200(税込 1,320)

テリーヌショコラ イチジクと赤ワインのソルベ

Shine Muscat and Nagano Purple herb jelly served with stracciatella

1,100(税込 1,210)

シャインマスカットとナガノパープルのハーブジュレ ストラッチャテッラと共に

Mont Blanc à la Cafe Espresso Sauce

1,200(税込 1,320)

モンブラン・ア・ラ・カフェ エスプレッソのソース