



## *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)
Andalusian-style white fish fritters アンダルシア風 白身魚のフリット	1,400(税込1,540)
Red sea bream and squid with marinated hyuganatsu and rape blossom espuma 真鯛とアオリイカ 日向夏のマリネ 菜の花のエスプーマと共に	1,400(税込1,540)
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)
Mussels steamed with Sherry and French Fries ムール貝のシェリー酒蒸しとフライドポテト	1,300(税込1,430)

## *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

Grilled Spanish mackerel with bamboo shoots and chrysanthemum, barley risotto, balsamic sauce 1,600(税込1,760)  
鯖のグリル 筍と春菊の丸麦のリゾット添え バルサミソース

Rare-fried red Fuji salmon, flash-smoked with cherry blossoms 2,200(税込2,420)  
紅富士サーモンのレアフリット 桜の瞬間スモーク

Braised Yamagata pork with white beans 2,600(税込2,860)  
山形豚のブレゼ 白いんげん豆と共に

Domestic beef cheek stewed in red wine served with pie topped with seasonal vegetables 2,800(税込3,080)  
国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み お野菜のタルトを添えて

Roasted Yamagata beef rump cap with truffle butter and jus 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 トリュフバターとジュのソース

## 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】

José Luis specialty Basque cheesecake with matcha ice cream and a hint of sansho 1,100(税込1,210)  
ホセ・ルイス名物 バスク風チーズケーキ 抹茶のアイスと山椒の香り

Chocolate terrine with citrus gelee 1,200(税込1,320)  
テリーヌショコラ 柑橘のジュレ

Hibiscus gelee with tochiaika strawberry and rose aroma 1,100(税込1,210)  
ハイビスカスのジュレ とちあいかとバラの香り

Earl grey, chocolat au lait and setoka mille-feuille 1,200(税込1,320)  
アールグレイ ショコラ・オ・レ セとかのミルフィーユ仕立て