

DINNER COURSE

17:00-

COURSE 9

A collection of José Luis specialties

Course menu.

ホセ・ルイスの名物を集めた
コースメニュー

¥4,800

Coca

ココ (スペイン東部発祥のパン)

Fruit tomato gazpacho

フルーツトマトのガスパチョ

Assorted 3 kinds of pinchos

ピンチョス3種盛り合わせ

Jamon serrano and mushroom salad

ハモンセラノーとマッシュルームのサラダ

Squid and fresh octopus frit with squid ink tartar

ヤリイカと生蛸のフリット イカ墨タルタルソース

Souffle tortilla

スフレトルティージャ

Rare cut "pluma" teriyaki with yuzu hot pepper and majoram sauce

イベリコ豚 希少部位 プルマの照焼き 柚子胡椒とマジョラムソース

Rich shrimp soup fideua (pasta paella)

濃厚海老出汁のフィデワ (パスタのパエリア)

or

Today's paella

本日のパエリア

Basque style cheesecake

バスク風チーズケーキ

or

Gateau Basque

ガトーバスク

COURSE 7

A collection of José Luis specialties

Light Course menu.

ホセ・ルイスの名物を集めた
ライトなコースメニュー

¥3,500

Coca

ココ (スペイン東部発祥のパン)

Fruit tomato gazpacho

フルーツトマトのガスパチョ

Assorted 3 kinds of pinchos

ピンチョス3種盛り合わせ

Seri, cresson and baby leaf salad with sauted ibérico bacon

芹、クレソン、ベビーリーフのサラダ イベリコ豚ベーコンソテー添え

Souffle tortilla

スフレトルティージャ

Rich shrimp soup fideua (pasta paella)

濃厚海老出汁のフィデワ (パスタのパエリア)

or

Clam and whelk arroz caldoso hint of egoma

エゴマ香る アサリとつづ貝のアロスカルドソ

(出汁が多めのおじや風パエリア)

Basque style cheesecake

バスク風チーズケーキ

or

Sweet potato crema catalana

さつまいものクレマカタラーナ