



The PINCHOS




名物ピンチョス各種

¥ 300 each

Please choose your favorite pinchos.
お好みのピンチョスをお選びください。

The TAPAS & SALAD

タパス & サラダ

Jamon serrano ハモンセラノ	¥800
Jamon serrano and chorizo ハモンセラノ & チョリソー	¥800
Assorted jamon serrano, chorizo and salchicon (spanish sausage) ハモンセラノ、チョリソー、サルチチョン盛り合わせ	¥1,800
Spanish olive marinade スペインオリーブの自家製マリネ	¥600
Fruit tomato gazpacho with shirimp and coconut sorbet フルーツトマトのガスパチョ 海老とココナッツソルベ	S ¥800 / L ¥1,300
 Prawn and Cod Piquillo with Rich Omar Paprica Cream 海老と鱈のピキージョ 濃厚なオマールのパプリカクリーム	¥1,000
 Squid herb frit with squid ink tartar ヤリイカの香草フリット イカ墨タルタル添え	¥800
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	S ¥1,000 / L ¥1,500
Jamon serrano and mushroom salad with onion vinaigrette 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 ¥1,000 / L ¥1,500
Seri, Cresson and Baby Leaf Tossed Salad with Sautted Iberico 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	S ¥1,200 / L ¥1,700
 Traditional tortilla 伝統トルティージャ	¥1,200

The price excludes tax.
表示価格は税抜となります。

A LA CARTE

17:00~23:30

The TORTILLA

名物 スフレトルティージャ

-  Classic onion and potato (inca awakening) souffle tortilla S ¥1,200 / L ¥2,500
クラシックな玉葱とじゃが芋 (インカの目覚め) のスフレトルティージャ
-  Souffle tortilla with melting cheese S ¥1,400 / L ¥2,800
濃厚なチーズがとろける スフレトルティージャ

The PAELLA

パエリヤ

Traditional seafood, spanish and japanese rice paella
伝統の魚介 スペイン米ともち米を使った もちもちとした食感のパエリヤ


Japanese-style soup daily paella with japanese rice and glutinous rice
和風出汁香る 国産米ともち米を使った 日替わり ぱえりや

-  José Luis specialty rich shrimp stock fideua (paella of pasta) with aiori espuma
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

Clam and Whelk Arroz Caldoso hint of Egoma ¥ 1,800 each
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ヤ)

The CERDO IBÉRICO

イベリコ豚


-  Top-cut loin cutlet with calvados balsamic sauce
最上級ロースのカツレツ仕立て カルヴァドスバルサミソース

Albondigas (spanish meatballs), scent of pedro jimenez
スペイン風肉団子 ペドロヒメネスの香り

Rare cut "pluma" teriyaki with yuzu hot pepper and majoram sauce ¥ 2,400 each
希少部位 ブルマの照焼き 柚子胡椒とマジョラムソース

The DESSERT

デザート

-  José Luis basque style cheesecake S ¥800 / L ¥1,500
名物 バスク風チーズケーキ

Purple sweet potato Cream Catalana served with Gorgonzola Isecream ¥1,000
さつま芋のクレマカタラーナ ゴルゴンゾーラのアイス添え

Jose Luis Special Gateau Basque served with Mint Icecream ¥1,000
ホセ特製 ガトーバスク ミントのアイス添え

A LA CARTE

17:00~23:30

The price excludes tax.
表示価格は税抜となります。