

COURSE MENU

A collection of José Luis specialties course menu.

ホセ・ルイスのおいしさを凝縮した贅沢な3つのコースメニュー

14:30~21:30(L.O.)

VINCULACIÓN - 絆 -

¥ 4,500

Bacon and rich egg fideua topped with truffle
ベーコンと濃密卵、トリュフのフィデワ

Basque style cheesecake
バスク風チーズケーキ

or

or

Coca (スペイン東部発祥のパン)
コカ (当店オリジナル)

Fruit tomato gazpacho
フルーツトマトのガスパチョ

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

Souffle tortilla
スフレトルティージャ (スペインオムレツ)

Stewed Ibèrian pork of the day
本日のイベリコ豚の煮込み

Sakura shrimp and edible wild plants arroz caldoso
桜海老と山菜のカルドツソ (出汁が多めのスペイン風おじや)

Arroz con leche hint of jasmin
ジャスミン香るアロス・コン・レチェ

TRADICIÓN - 伝統 -

¥ 6,000

Firefly squid ink fideua (pasta paella)
ホタルイカのイカ墨フィデワ (パスタのバエリヤ)

Basque style cheesecake
バスク風チーズケーキ

or

or

Jamon serrano and chorizo
ハモンセラノ&チョリソー

Lobster gazpacho blended with sweet tomato
オマール海老のガスパチョ

Assorted 3 kinds of pinchos
ピンチョス3種盛り合わせ

Fresh green salad with green emmental sauce
新緑野菜のサラダ グリーンエメンタルソース

Spanish-style garlic portobelo mushroom
ポルトベロマッシュルームのアヒージョ

Souffle tortilla of the day
本日のスフレトルティージャ

Ibèrico Bellota loin cutlet
イベリコベジョータのロースカツレツ

Squid ink paella
ヤリイカのイカ墨バエリヤ

Carrot crema catalana
人参のクレマカタラーナ

INNOVACIÓN - 革新 -

¥ 8,000

Scampi fideua (pasta paella)
手長海老のフィデワ (パスタのバエリヤ)

Foie gras crema catalana
フォアグラのクレマカタラーナ

or

or

Jamon serrano and chorizo
ハモンセラノ&チョリソー

Lobster gazpacho blended with sweet tomato
オマール海老のガスパチョ

Assorted 3 kinds of foie gras pinchos
フォアグラを使用したピンチョス3種盛り合わせ

Blow fish's soft roe and truffle empanada
ふぐの白子とトリュフのエンパナーダ

Snow crab and spelt wheat soufflé tortilla
ズワイガニとスペルト小麦のスフレトルティージャ

Spring vegetable escalivada served with romesco sauce
春野菜のエスカリバーダ (焼き野菜) ロメスコソース

Wrapped Japanese black sirloin served with truffle sauce
黒毛和牛サーロインの岩塩包み トリュフの香り

Soft shell turtle paella topped with KARASUMI
すっぽんとからすみのバエリヤ

White truffle icecream and couverture ganache
クーベルチュールガナッシュ トリュフアイス