

# COURSE

11:00~21:00(L.O.)

## COURSE 6

Standard course that is easy to pair with wine  
Since 1 table is the same product,  
please select one main.

ホセ・ルイスの名物料理を集めたカジュアルなコース  
メインは1テーブルで同一のお料理をお選びください。

**3,800-** (税込 4,180)

Rich shrimp stock fideua (pasta paella)  
濃厚海老出汁のフィデワ (パスタのパエリヤ)

or

Sopa de ajo  
ソパデアホ

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

Jamon serrano and mushroom salad  
ハモンセラノとマッシュルームのサラダ

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

Arroz caldo saved in classic ironplate NAMBU TEKKI (paella in broth like risotto)  
南部鉄器のアロス・カルドツツ (出汁が多めのスペイン風おじや)

José Luis special Basque style cheesecake  
ホセ名物 バスク風チーズケーキ

Café or Tea  
コーヒー or 紅茶

## COURSE 7

A course delivered with an arrangement in  
José Luis of Japan  
Since 1 table is the same product,  
please select one main.

ホセ・ルイスジャパン独自のスタイルでお届けするスタンダードコース  
メインは1テーブルで同一のお料理をお選びください。

**4,800-** (税込 5,280)

Rich seafood paella  
伝統魚介のパエリヤ

or

Fruit tomato gazpacho with shrimp 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

Assorted 5 kinds of pinchos  
ピンチョス5種盛り合わせ

Soft boiled octopus and potatoes with herb scent, Galician style  
ハーブ香る蛸とじゃが芋の柔らかか煮 ガリシア風

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

Lamb's Chillin Drón (In tomato source) with plenty of spices  
たっぷりのスパイスを効かせた仔羊のチリンドロン (トマト煮)

Rich shrimp stock fideua (pasta paella)  
濃厚海老出汁のフィデワ (2種パスタのパエリヤ)

Smooth banana Crema Catalana caramel ice cream  
なめらかなバナナのクレマカタラーナ キャラメルアイス

Café or Tea  
コーヒー or 紅茶

## COURSE 9

A special course that combines  
Japanese and Spanish ingredients

スペインと日本の伝統と食材の融合を堪能する記念日にも  
ぴったりな特別コース

**6,800-** (税込 7,480)

Sopa de ajo  
ソパデアホ

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

A bite of salsiccia empanada (pie)  
ひとくちサルシッチャのエンパナーダ (パイ包み)

Little gem lettuce salad with thick crab miso 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

Iberian pork bacon and sautéed scallop smoked milk foam  
イベリコ豚ベーコンと帆立のソテー スモークミルクフォーム

The famous fluffy soufflé tortilla with plenty of truffles  
たっぷりのトリュフをまとった名物ふわとろフレトルティージャ

José special Iberian pork loin katsuretsu tailored balsamic calvados sauce  
ホセ特製 イベリコ豚ロースのカツレツ仕立てバルサミコカルヴァドスソース

Seasonal paella  
季節のパエリヤ

Couverture terrine with truffle ice cream  
とろけるクーベルチュールテリーヌ トリュフアイスと共に

Café or Tea  
コーヒー or 紅茶