

# 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  
コカ

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  
ハモンセラノとマッシュルームのサラダ

Snow crab cream piquillo  
ズワイガニクリームのパキージョ

Souffle tortilla  
スフレトルティージャ

Iberico pork cutlet  
イベリコ豚のカツレット仕立て

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)

Basque style cheesecake  
バスク風チーズケーキ

## 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

¥ 3,500

Coca  
コカ

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

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

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)

Basque style cheesecake  
バスク風チーズケーキ