



PINCHOS

名物ピンチョス各種

3 Pinchos 3種盛り合わせ	950(税込1,045)
5 Pinchos 5種盛り合わせ	1,500(税込1,650)

SALAD & TAPAS

North sea octopus salad galician style 北海たこのサラダ ガリシア風	1,600(税込1,760)
Jamon serrano and mushroom salad 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 1,400(税込1,540) / L 2,000(税込2,200)
Hokkaido scallops wrapped in spring turnips with canola flower tartare, and grilled squid served with Hyuganatsu(Japanese citrus) 春蕪で包んだ北海道産ホタテと菜の花のタルタルとアオリイカの炙り 日向夏とともに	1,200(税込1,320)
Shrimp and fruit tomato gazpacho 赤エビを浮かべたフルーツマトのガスパチョ	600(税込660)
Jamon serrano Gran Reserva 原木 ハモンセラノ グランレゼルバ	S 800(税込880) / M 1,400(税込1,540)
Squid herb frit with squid ink tartar ヤリイカと香草のフリット イカ墨のタルタル添え	1,100(税込1,210)
Red shrimp and canola flower ajillo 赤海老と菜の花のアヒージョ	1,400(税込1,540)



TORTILLA

José Luis traditional tortilla 1,200(税込 1,320)
スペイン王室御用達のトルティージャ

Today's souffle tortilla S 1,000(税込 1,100) / M 1,600(税込 1,760) / L 2,100(税込 2,310)
本日のスフレトルティージャ

PAELLA

S 2,200(税込 2,420) / M 3,200(税込 3,520)

Rich shrimp stock fideua (pasta paella)
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

Rich seafood paella
伝統の魚介 スペイン米ともち米を使用した もちもちとした食感のパエリヤ

Today's paella
本日のパエリヤ

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

FISH & MEAT

Tasmanian salmon smoked over cherry blossom chips served with spring vegetables 1,800(税込 1,980)
タスマニアサーモン桜の瞬間スモークと春野菜

Roasted Olivia pork with shallot sauce 2,200(税込 2,420)
オリビアポークのロースト エシャロットソース

Roasted Australian lamb chops and homemade sausage 3,400(税込 3,740)
with jus sauce flavored with green pepper
オーストラリア産ラムチョップと自家製ソーセージのローストグリーンペッパーを利かせたジュのソース

Roasted domestic beef rump with seasonal vegetables and red wine sauce with Japanese pepper 3,800(税込 4,180)
国産牛ランプのローストと季節野菜 山椒を利かせた赤ワインソース

DESSERT

José Luis special Basque style cheesecake 1,000(税込 1,100)
ホセ名物 バスク風チーズケーキ

Amaou mille-feuille 1,000(税込 1,100)
あまおうのミルフィーユ

Couverture terrine with truffle ice cream 1,200(税込 1,320)
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

【バスク風チーズケーキはギフト販売も行っております。】