

LUNCH

11:00~14:30(L.O.)

COURSE 3

【Weekday only -平日限定-】

Please choose one from four dishes.

メインは4種類の中からお好みの一皿をお選びください

1,800- (税込1,980)

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

Salad of the day
本日のサラダ

- 01 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)
- 02 Arroz caldo saved in classic ironplate NAMBU TEKKI (paella in broth like risotto)
南部鉄器のアロス・カルドツソ (出汁が多めのスペイン風おじや)
- 03 Cannelloni tailored Iberian pork ragout with broad bean sauce
イベリコ豚ラグーのカネロニ仕立て そら豆のソース
- 04 Herb-scented flamenkin (roll cutlet style) curry vinaigrette sauce
ハーブ香るフラメンキン (ロールカツ風) カレーヴィネグレットソース

DESSERT Set

+500 (税込550)

Dessert of the day & café or tea
本日のデザート & コーヒー or 紅茶

COURSE 5

Soup, pinchos, salad, main and dessert course

Please choose one from four dishes.

スープ・ピンチョス・サラダ・メイン・デザートのコース
メインは4種類の中からお好みの一皿をお選びください

2,800- (税込3,080)

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

Iberian pork bacon and potato salad truffle flavor
イベリコ豚ベーコンとポテトサラダ トリュフ風味

- 01 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)
- 02 Arroz caldo saved in classic ironplate NAMBU TEKKI (paella in broth like risotto)
南部鉄器のアロス・カルドツソ (出汁が多めのスペイン風おじや)
- 03 Paella of the day
本日のパエリヤ
- 04 Herb-scented flamenkin (roll cutlet style) curry vinaigrette sauce
ハーブ香るフラメンキン (ロールカツ風) カレーヴィネグレットソース

Black and white sesame pudding Kinako sauce
黒白胡麻のプディング きな粉ソース

Café or Tea
コーヒー or 紅茶

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 (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
ぴったりの特別コース

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