



PINCHOS

名物ピンチョス各種

3 Pinchos 3種盛り合わせ	950(税込1045)
5 Pinchos 5種盛り合わせ	1,500(税込1,650)

SALAD & TAPAS

Iberico pork tongue and almond salad 柔らかく火入れしたイベリコ豚のタンとアーモンドのサラダ	S 1,300(税込1,430) / L 1,800(税込1,980)
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)
Spanish olive marinade スペインオリーブの自家製マリネ	580(税込638)
Homemade Italian sausage Pie wrapped 自家製サルシッチャのパイ包み	600(税込660)
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	S 600(税込660) / L 1,100(税込1,210)
Jamon serrano ハモンセラノ	800(税込880)
Jamon serrano and chorizo ハモンセラノ&チョリソー	800(税込880)
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)
Shrimp and zucchini ajillo 赤海老とズッキーニのアヒージョ	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

Red snapper, clam(Asari) and Mussels Spanish bouillabaisse 2,100(税込 2,310)
真鯛と浅利とムール貝のスペイン風ブイヤベース

Roasted Olivia pork with mushroom and shallot sauce 2,200(税込 2,420)
オリビアポークのロースト きのことエシャロットのソース

Roasted domestic beef and seasonal vegies with 4kinds of pepper sauce 3,800(税込 4,180)
国産牛ランプのローストと季節野菜 4種の胡椒ソース

DESERT

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

Autumn special dessert made of pumpkin, purple yam and chestnut 1,000(税込 1,100)
南瓜と紫イモ、栗を使った秋のデザート

Charlotte de citron with ginger and pepper 1,000(税込 1,100)
シャルロット・デ・シトロン 生姜と胡椒をアクセントに

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。】