

DINNER

17:00~21:00(L.O.)

COURSE 6

Standard course that is easy to pair with wine.

The same table is required to choose one main dish.

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テーブルで同一の料理をお選びください

4,100- (税込 4,510)

Shrimp and fruit tomato gazpacho
赤エビとフルーツトマトのガスパチョ
Jamon serrano and mushroom salad
ハモンセラノとマッシュルームのサラダ
Assorted 3 kinds of pinchos
ピンチョス3種盛り合わせ
Today's soufflé tortilla
本日のスフレトルティージャ

- 01 Rich shrimp stock fideua (pasta paella)
濃厚海老出汁のフィデワ (パスタのバエリア)
- 02 Arroz caldoso served 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 Today's paella
本日のバエリヤ

José Luis special Basque style cheesecake
ホセ名物 バスク風チーズケーキ
Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

COURSE 7

A Course delivered with an arrangement in José Luis of Japan.

The same table is required to choose one main dish.

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テーブルで同一の料理をお選びください

5,200- (税込 5,720)

Shrimp and fruit tomato gazpacho
赤エビとフルーツトマトのガスパチョ
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
Assorted 5 kinds of pinchos
ピンチョス5種盛り合わせ
Today's soufflé tortilla
本日のスフレトルティージャ
Roasted Olivia pork with mushroom and shallot sauce
オリビアポークのロースト きのこエシャロットのソース

- 01 Rich shrimp stock fideua (pasta paella)
濃厚海老出汁のフィデワ (パスタのバエリア)
- 02 Arroz caldoso served 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 Rich seafood paella
伝統 魚介のバエリヤ

José Luis special Basque style cheesecake
ホセ名物 バスク風チーズケーキ
Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

José PREMIUM COURSE

A special course that combines Japanese and Spanish traditions and ingredients.

The same table is required to choose one main dish.

スペインと日本の伝統・食材を融合させた特別コース
記念日にもおすすめです

メインは1テーブルで同一の料理をお選びください

6,800- (税込 7,480)

Shrimp and fruit tomato gazpacho
赤エビと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
Angel shrimp saute and mushroom coca (spanish bread)
天使エビのソテーときのこのココ
Truffle soufflé tortilla.
たっぶりのトリュフをまとった名物ふわとろスフレトルティージャ
Autumn salmon empanada (pie) with beurre blanc sauce
秋鮭のエンパナーダ (パイ包み) ブールブランソース
Roasted domestic beef and seasonal vegies with 4kinds of pepper sauce
国産牛ランプのローストと季節野菜 4種の胡椒ソース

- 01 Rich shrimp stock fideua (pasta paella)
濃厚海老出汁のフィデワ (パスタのバエリア)
- 02 Seasonal paella
季節のバエリア
- 03 Rich seafood paella
伝統 魚介のバエリヤ

José Luis special Basque style cheesecake
ホセ名物 バスク風チーズケーキ
Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶