

# DINNER

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

## COURSE 6

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)

ピンチョス3種盛り合わせ  
赤エビとフルーツマトのガスパチョ  
ハモンセラノとマッシュルームのサラダ  
本日のスフレトルティージャ

-----  
下記からメイン料理をお一つお選びください

- 01 濃厚海老出汁のフィデワ (パスタのパエリヤ)
- 02 本日のパエリヤ
- 03 伝統 魚介のパエリヤ

-----  
ホセ名物 バスク風チーズケーキ  
コーヒー or 紅茶

## COURSE 7

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)

ピンチョス5種盛り合わせ  
赤エビとフルーツマトのガスパチョ  
北海たこのガリシア風サラダ  
本日のスフレトルティージャ

-----  
下記からお肉料理をお一つお選びください

- 01 ハンガリー産鴨のロースト ベリーとバルサミコのソース
- 02 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 (+500)

-----  
下記からメイン料理をお一つお選びください

- 01 濃厚海老出汁のフィデワ (パスタのパエリヤ)
- 02 本日のパエリヤ
- 03 伝統 魚介のパエリヤ

-----  
ホセ名物 バスク風チーズケーキ  
コーヒー or 紅茶

## José PREMIUM COURSE

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)

ピンチョス3種盛り合わせ  
赤エビとフルーツマトのガスパチョ  
寒ブリのマリネ ビーツと大根のジュレ  
トリュフ香るチーズのスフレ  
ジャガイモを纏わせた鱈のソテー 2色のポロねぎのソース

-----  
下記からお肉料理をお一つお選びください

- 01 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
- 02 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

-----  
下記からメイン料理をお一つお選びください

- 01 濃厚海老出汁のフィデワ (パスタのパエリヤ)
- 02 季節のパエリヤ
- 03 伝統 魚介のパエリヤ

-----  
ホセ名物 バスク風チーズケーキ  
コーヒー or 紅茶

# 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.

**4,100** - (Tax included 4,510)

Assorted 3 kinds of pinchos  
Prawn and fruit tomato gazpacho  
Jamon serrano and mushroom salad  
Today's souffle tortilla

-----  
**Please choose one main dish from the following**

- 01 Rich prawn stock fideua (pasta paella)
- 02 Today's paella
- 03 Rich seafood paella

-----  
José Luis special Basque style cheesecake  
Coffee or Tea

## COURSE 7

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

The same table is required to choose one main dish.

**5,200** - (Tax included 5,720)

Assorted 5 kinds of pinchos  
Prawn and fruit tomato gazpacho  
Octopus salad in Garician style  
Today's souffle tortilla

-----  
**Please choose one meat dish from the following**

- 01 Roasted duck -berry and Balsamico sauce-
- 02 Roasted Australian lamb chops and homemade sausage with jus sauce flavored with green pepper (+500)

-----  
**Please choose one main dish from the following**

- 01 Rich prawn stock fideua (pasta paella)
- 02 Today's paella
- 03 Rich seafood paella

-----  
José Luis special Basque style cheesecake  
Coffee or Tea

## José PREMIUM COURSE

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

The same table is required to choose one main dish.

**6,800** - (Tax included 7,480)

Assorted 3 kinds of pinchos  
Prawn and fruit tomato gazpacho  
Marinated yellowtail with beets and white radish jelly  
Cheese souffle tortilla hint of truffle  
Codfish saute and potato with leek sauce

-----  
**Please choose one meat dish from the following**

- 01 Roasted domestic beef rump with seasonal vegetables and red wine sauce with japanese pepper
- 02 Roasted Australian lamb chops and homemade sausage with jus sauce flavored with green pepper

-----  
**Please choose one main dish from the following**

- 01 Rich prawn stock fideua (pasta paella)
- 02 Seasonal paella
- 03 Rich seafood paella

-----  
José Luis special Basque style cheesecake  
Coffee or Tea