

LUNCH

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

LUNCH 3

平日限定

メインは3種の中からお好みの一皿をお選びください

1,800 - (税込 1,980)

DESSERT Set +600 (税込 660)

バスク風チーズケーキ & コーヒー or 紅茶

季節のポタージュ

彩り野菜とキヌアのサラダ 根セロリとレモンのドレッシング

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 本日の魚のソテー 海苔のクリームリゾット
- 03 国産鶏もも肉とポルチャーニ茸のフリカッセ バターライス添え

LUNCH 5

メインは5種の中からお好みの一皿をお選びください

3,000 - (税込 3,300)

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

彩り野菜とキヌアのサラダ 根セロリとレモンのドレッシング

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 季節の魚のソテー 海苔のクリームリゾット
- 03 本日のパエリヤ
- 04 牛肉と野菜の赤ワイン煮込み (+600)
- 05 USプライムビーフ ハラミと季節野菜のグリル エシャロットソース 180g (+1,000)

ホセ名物 バスク風チーズケーキ

コーヒー or 紅茶

José PREMIUM COURSE

ホセルイスの名物料理を堪能いただける特別コース

メインは5種の中からお好みの一皿をお選びください

5,000 - (税込 5,500)

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

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 イベリコ豚のロースト ポルチャーニクリームソース バターライス添え
- 03 本日のパエリヤ
- 04 牛肉と野菜の赤ワイン煮込み (+300)
- 05 USプライムビーフ ハラミと季節野菜のグリル エシャロットソース 180g (+1,000)

ホセ名物 バスク風チーズケーキ

コーヒー or 紅茶

LUNCH

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

LUNCH 3

WEEKDAYS ONLY

Please choose one main dish from three dishes.

1,800 - (Tax included 1,980)

DESSERT Set +600 (Tax included 660)

Basque style cheesecake & Coffee or Tea

Seasonal potage

Vegetables and quinoa salad with celery and lemon dressing

Please choose one main dish from the following

- 01 Rich prawn stock fideua (pasta paella)
- 02 Fish saute of the day with seaweed cream risotto
- 03 Chicken and porcini mushroom fricassee with butter rice

LUNCH 5

Please choose one main dish from five dishes.

3,000 - (Tax included 3,300)

Assorted 3 kinds of pinchos

Prawn and fruit tomato gazpacho

Vegetables and quinoa salad with celery and lemon dressing

Please choose one main dish from the following

- 01 Rich prawn stock fideua (pasta paella)
- 02 Seasonal fish saute with seaweed cream risotto
- 03 Today's paella
- 04 Beef and vegetable stewed in red wine (+600)
- 05 US prime beef grilled skirt steak and seasonal vegetables 180g (+1,000)

José Luis special Basque style cheesecake

Coffee or Tea

José PREMIUM COURSE

Recommended. The course includes our speciality dish.

Please choose one main dish from five dishes.

5,000 - (Tax included 5,500)

Assorted 5 kinds of pinchos

Prawn and fruit tomato gazpacho

Octopus salad in Garician style

Codfish saute and potato with leek sauce

Please choose one main dish from the following

- 01 Rich prawn stock fideua (pasta paella)
- 02 Roast Iberian pork with porcini mushroom cream sauce and butter rice
- 03 Today's paella
- 04 Beef and vegetable stewed in red wine (+300)
- 05 US prime beef grilled skirt steak and seasonal vegetables 180g (+1,000)

José Luis special Basque style cheesecake

Coffee or Tea