

## 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)

## DINNER

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

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

Please choose one main dish from the following

下記からメイン料理をお一つお選びください

- 01 Rich shrimp stock fideua (pasta paella)  
濃厚海老出汁のフィデワ (パスタのパエリア)
- 02 Arroz caldoso served in classic ironplate NAMBU TEKKI (paella in broth like risotto)  
南部鉄器のアロス・カルドッソ (出汁が多めのスペイン風おじや)
- 03 Today's paella  
本日のパエリア

-----  
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)

Assorted 5 kinds of pinchos  
ピンチョス5種盛り合わせ  
Shrimp and fruit tomato gazpacho  
赤エビとフルーツマトのガスパチョ  
North sea octopus salad galician style  
北海たこのガリシア風サラダ  
Today's souffle tortilla  
本日のスフレトルティージャ

Please choose one meat dish from the following

下記からお肉料理をお一つお選びください

- 01 Roasted Olivia pork with shallot sauce  
オリビアポークのロースト エシャロットのソース
- 02 Roasted Australian lamb chops and homemade sausage with jus sauce flavored with green pepper (+500)  
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)

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

下記からメイン料理をお一つお選びください

- 01 Rich shrimp stock fideua (pasta paella)  
濃厚海老出汁のフィデワ (パスタのパエリア)
- 02 Arroz caldoso served in classic ironplate NAMBU TEKKI (paella in broth like risotto)  
南部鉄器のアロス・カルドッソ (出汁が多めのスペイン風おじや)
- 03 Rich seafood paella  
伝統 魚介のパエリア

-----  
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)

Assorted 3 kinds of pinchos  
ピンチョス3種盛り合わせ  
Shrimp and fruit tomato gazpacho  
赤エビとフルーツマトのガスパチョ  
Hokkaido scallops wrapped in spring turnips with canola flower tartare and grilled squid served with Hyuganatsu (Japanese citrus)  
春蕪で包んだ北海道産ホタテと菜の花のタルタルとアオリイカの炙り 日向夏とともに  
Cheese and truffle souffle tortilla  
チーズとトリュフのスフレトルティージャ  
Tasmanian salmon smoked over cherry blossom chips served with spring vegetables  
タスマニアサーモンの瞬間サクラスモーク 春野菜に乗せて

Please choose one meat dish from the following

下記からお肉料理をお一つお選びください

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

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

下記からメイン料理をお一つお選びください

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

-----  
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