

COURSE 9

ホセ・ルイスの名物を集めたコースメニュー

¥5,400

ココ

ガスパチョ

ピンチョス3種盛り合わせ

ハモンセラーノとマッシュルームのサラダ

海老(ランカゴールド)のピキージョ

スフレトルティージャ

イベリコ豚ロースのカツレツ

濃厚海老出汁のフィデワ (パスタのパエリア)

バスク風チーズケーキ or さつま芋のカタラーナ

COURSE 10

ホセ・ルイスの特別なコースメニュー

¥12,000

ココ

ガスパチョ

ピンチョス5種盛り合わせ

野菜と木の子のイベリココンソメスープ
サイフォン仕立て

毛ガニのピキージョ

トリュフのスフレトルティージャ

軽井沢野菜のまるごと溶岩石焼きエスカリバータ

信州プレミアム牛の岩塩包み桜風味

オマール海老のフィデワ (パスタのパエリア)

長野林檎のコンポート りんご飴仕立て

WINE PAIRING

ワインペアリング

¥3,000 / ¥4,000

ホセ・ルイスの料理に合わせた至福のマリアージュ
スタッフにお声掛けください

17:00~20:30(L.O.)

PRIX FIXE MENU

カテゴリーに関係なく、自由にお好みの4皿をお選びいただけます。

~ホセ・ルイス 名物ピンチョス盛り合わせ付き~

¥7,500

— タパス、サラダ & スープ —

ハモンイベリコチョリソー

フルーツマトのガスパチョ 海老とココナッツソルベ添え

特大マッシュルームのアヒージョ 竹炭のブルマン添え

海老(ランカゴールド)のピキージョ

リトルジェムのサラダ 濃厚カニソクリームふわふわマヨネーズ

イベリコ豚ベーコン炙りとクレソン 芹 野菜のサラダ

ハモンセラノとフレッシュマッシュルームのサラダ

ホセ・ルイス名物 本日のスフレトルティージャ

— パエリヤ —

土鍋のカルドツソ (出汁が多めのおじや風パエリヤ)

本日のパエリヤ

濃厚海老出汁のフィデワ (パスタのパエリヤ)

軽井沢限定ふわとろ卵のホセ・ライス (ズワイガニたっぷりのスフレトルティージャをまとった魚介のパエリヤ)

— 肉料理 —

イベリコ豚ロースのカツレツ仕立て カルバドスバルサミソース

本日のお肉料理

— デザート —

バスク風チーズケーキ クリームチーズアイス添え

ガトーバスク ミントアイス添え

さつま芋のクレマカタラーナ ゴルゴンゾーラのアイス添え