

COURSE *Luis*

ホセ・ルイスの特別なコースメニュー

A collection of José Luis specialties
Course menu.

¥ 13,000

Coca

コカ

Assorted 3 kinds of pinchos

ピンチョス3種盛り合わせ

Gazpacho

ガスパチョ

Scallop marinade , califlower puree , Snow crab and Caviar vanilla flavor

帆立のマリネ カリフラワーピューレ ズワイガニとキャビア バニラの香り

Asparagus from Nagano and Jamon serrano 18 months with soft boiled egg

長野県産アスパラガスと18ヶ月熟成ハモンセラノ 温度玉子添え

Fish and Clam, Fukinotou (butterbur sprout) ajillo sauce

鱈とハマグリ ふきのとうのアヒージョソース

Valencia orange and Lemon Granite

バレンシアオレンジとレモンのグラニテ

Roasted Shinshu beef , Summer truffle

信州プレミアム牛のロースト サマートリュフ

Omar lobster paella

オマール海老の伝統パエリア

Tarta de Santiago (Spanish almond cake) with truffle ice cream

タルタ デ サンティアゴとトリュフのアイス

(スペイン風アーモンドケーキ)

Coffee

コーヒー

WINE PAIRING

ワインペアリング

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

¥ 4,500 (4Glass) スタンダードワインペアリング

¥ 9,500 (5Glass) プレミアムワインペアリング

COURSE Jose

A collection of José Luis specialties
Course menu.

¥9,000

Coca
コカ

Assorted 3 kinds of pinchos
ピンチョス3種盛り合わせ

Gazpacho
ガスパチョ

SHINANO YUKIMASU (Trout from Nagano), Asparagus, Jamon serrano salad
シナノユキマス、長野県産アスパラガスとハモンセラノのサラダ

Spanish octopus mushroom and vegetable ajillo
スペイン産タコ、茸と野菜のアヒージョ

Truffle souffle tortilla
トリュフのスフレトルティージャ

Japanese beef roast with Shinshu vegetable
国産牛のロースト 信州産野菜添え

Traditional seafood paella
伝統の魚介のパエリア (お米のパエリア)

Basque style cheese cake
バスク風チーズケーキ

Coffee
コーヒー

WINE PAIRING

ワインペアリング

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

¥4,500(4Glass) スタンダードワインペアリング

¥9,500(5Glass) プレミアムワインペアリング