

COURSE 8

ホセ・ルイスの名物コースメニュー

¥4,500

ソパ デ ガルバンゾ(ひよこ豆の温製スープ)

ピンチョス3種盛り合わせ

ハモンセラノ&チョリソー

リトルジェムレタスのサラダ

スフレトルティージャ

濃厚海老出汁のフィデワ(パスタのパエリヤ)

本日のデザート

コーヒー

COURSE Madrid

ホセ・ルイスの特別コースメニュー

¥6,000

ソパ デ ガルバンゾ(ひよこ豆の温製スープ)

熟成オニオンドレッシングとハモンセラノ

烏賊と信州野菜のプランチャ焼き

スフレトルティージャ

イベリコ豚ベジョータのロースト

伝統の魚介のパエリヤ(お米のパエリヤ)

本日のデザート

コーヒー

WINE PAIRING

ワインペアリング

¥4,500(4Glass)

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

COURSE 8

A collection of José Luis specialties
Course menu.

¥4,500

Sopa de Garbanzo
Assorted 5 kinds of pinchos
Jamon serrano and chorizo
Little gem lettuce salad
Souffle tortilla
Rich shrimp soup fideua (paella of pasta)
Today's Dessert
Coffee

COURSE Madrid

A collection of José Luis specialties
Course menu.

¥6,000

Sopa de Garbanzo
Jamon serrano salad with onion dressing
Squid Plancha style Shinshu vegetables garnish
Souffle tortilla
Roast Bellota Iberico
Traditional seafood paella
Today's Dessert
Coffee

WINE PAIRING

¥4,500 (4Glass)

A blissful marriage tailored to José Luis cuisine
Please let us know.

11:30~13:30(L.O.)

LUNCH

平日限定メニュー

¥2,200

MENU

Please choose one of your choice from main.

お好みのメイン料理をお選びください



信州野菜のグリーンカレー
Vegetable green curry

スパイスの香り広がる本格カレー



ロースターチキン

Roaster Chicken

サワークリームとバルサミコソースを
アクセントに

ワンドリンク下記からお選び下さい

Orange juice, Grape fruit juice, Apple juice
Peach juice, Grape juice, Coffee or Tea



OPTION SWEETS

+ ¥ 600

バスク風チーズケーキ

Basque style cheese cake

香ばしさの中に広がる
濃厚でクリーミーな味わい

表示価格は税込となります。