

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

## COURSE *José*

ホセ・ルイスの名物年末コースメニュー

A collection of José Luis specialties  
Course menu.

¥8,000

Coca  
コカ

Gazpacho  
ガスパチョ

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

Grilled iberico pork bacon and vegetable  
salad with watercress  
イベリコ豚ベーコン炙りとクレソン 野菜のサラダ

Ajillo of mushroom  
マッシュルームのアヒージョ

Souffle tortilla  
スフレトルティージャ

Shinshu beef wrapped in cherry flavor  
信州野菜の焼きエスカリバータ 信州牛ロース

Rich shrimp soup fideua (paella of pasta)  
濃厚海老出汁のフィデワ (パスタのパエリヤ)

Basque style cheesecake  
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

¥3,000(4杯) / ¥5,000(4杯)

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.)

# COURSE *Luis*

年末年始特別メニュー 信州×スパニッシュ

A collection of José Luis specialties  
Course menu.

¥12,000

Coca  
コカ

Gazpacho  
ガスパチョ

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

Grilled iberico pork bacon and vegetable  
salad with watercress  
イベリコ豚ベーコン炙りとクレソン 野菜のサラダ

Ajillo of mushroom  
マッシュルームのアヒージョ

Souffle tortilla with top of truffle  
トリュフのスフレトルティージャ

Shinshu premier beef rock salt wrapped in cherry flavor  
信州野菜の焼きエスカリバータ 信州プレミアム牛 フィレ肉

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

Sweet Potato Catalana  
さつまいものクレマカタラーナ

Coffee  
コーヒー

---

## WINE PAIRING

ワインペアリング

¥3,000(4杯) / ¥5,000(4杯)

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