

COURSE Luis

7/19 ~ 9/23 限定
ホセ・ルイスの特別なコースメニュー

A collection of José Luis specialties
Course menu.

¥ 14,000

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, Zucchini puree, Snow crab and Caviar, basil flavor
帆立のマリネ ズッキーニのピューレ スワイガニとキャビア バジルの香り

Grilled broccoli and Jamon serrano, cheese sauce
ブロッコリーのグリルとハモンセラーノ チーズソース

Striped jack and clam, dried tomato vinegar sauce
縞鯨とハマグリ ドライトマトのヴィネグレット

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

Marinated peach, burrata cheese cream and rocket leaf sherbet
白桃のマリネ ブラータチーズクリーム ルッコラのソルベ

Coffee
コーヒー

RECOMMENDED WINE PAIRING

おすすめのワインペアリング

¥ 10,000(5Glass)プレミアムワインペアリング

COURSE Jose

7/19 ~ 9/23 限定

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

Fresh cheese , amela tomato and Jamon serrano , salted lemon salad
フレッシュチーズ、アメラトマトとハモンセラノの塩レモンサラダ

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

Roasted Japanese beef ,red wine sauce with vegetables from Nagano
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

RECOMMENDED WINE PAIRING

おすすめのワインペアリング

¥5,500(4Glass) スタンダードワインペアリング

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

COURSE Madrid

月曜日から木曜日(祝日除く)限定のコースメニュー

A limited course menu
Monday-Thursday (weekdays only) menu

¥6,800

Gaspacho
ガスパチョ

2 kinds of Pinchos
ピンチョス 2種

Jamon serrano salad with onion dressing
熟成オニオンドレッシングとハモンセラノーサラダ

Squid Plancha style Shinshu vegetables garnish
アオリイカと野菜のプランチャ

Souffle tortilla
スフレトルティージャ

Roast Bellota Iberico
イベリコ豚ベジヨータのロースト

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

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

Standard ¥5,500(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

Premium ¥10,000(5Glass)