

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 and Jamon serrano 18 months with soft boiled egg
アスパラガスと18ヶ月熟成ハモンセラノ 温度玉子添え

Spanish mackerel and Clam, amela tomato and whitebait ajillo sauce
鯖とハマグリ アメーラトマトとしらす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

RECOMMENDED WINE PAIRING

おすすめのワインペアリング

¥ 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

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 lamb ,Tamarind sauce with vegetables from Nagano
仔羊のロースト タマリンドソース 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

¥4,500(4Glass) スタンダードワインペアリング

COURSE *Madrid*

平日限定メニュー(※繁忙期除く)

Weekdays only(*off-season only)

Course menu.

¥6,500

Gaspacho

ガスパチョ

2 kind s 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

RECOMMENDED WINE PAIRING

おすすめのワインペアリング

¥2,600(3Glass) カジュアルワインペアリング