

## COURSE 8

ホセ・ルイスの名物コースメニュー

¥4,500

季節のスープ

ピンチョス3種盛り合わせ

ハモンセラーノ&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

季節のスープ

熟成オニンドレッシングとハモンセラーノ

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

Seasonal soup

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

Seasonal soup

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

平日限定ランチメニュー

**¥2,200**



## 01 信州野菜のグリーンカレー

Vegetable green curry

ワンドリンク付き

スパイスの香り広がる本格カレー



## 02 ロースターチキン

Roaster chicken

ワンドリンク付き

サワークリームとバルサミコソースをアクセントに

### SET DRINK

下記よりお好みのドリンクを  
お選びください。

- オレンジジュース  
Orange juice
- グレープフルーツジュース  
Grapefruit juice
- アップルジュース  
Apple juice
- ピーチジュース  
Peach juice
- グレープジュース  
Grape juice
- コーヒー  
Coffee
- 紅茶  
Tea

### OPTION SWEETS

+ ¥600

+¥600でスイーツを  
セットにいただけます。



バスク風チーズケーキ  
Basque style cheesecake

香ばしさの中に広がる  
濃厚でクリーミーな味わい