

# 東京グルメレポート

## Jose Luis

立地：東京都渋谷区渋谷2-24-12

渋谷スクランブルスクエア 13F

予算：5,000～6,000円

料理：スペイン料理、イノベーティブ

食べログ：3・55 2024百名店



### <Jose Luis>

60年以上スペイン・マドリッド市民に愛されてきたレストラン「ホセ・ルイス」国内1号店  
彩り豊かなサングリアやスペインワインとともに、スペシャリテのスフレトルティージャ、  
パエリヤ、自慢のタパスやピンチョス、コース料理とお愉しみいただけます。

開放感がありながらも落ち着いた雰囲気の内、スペインと日本を融合させた新しいスタイルのお料理をお愉しみいただけます。

### <メニュー>

COURSE 7 JoseLuisを堪能するスタンダードコース 5,720円

冬季限定 Jose PREMIUM COURSE 7,480円

COURSE 7（飲み放題90min 付）JoseLuisを堪能するスタンダードコース 9,020円

今回行ったのはスペイン王室御用達の食ベログ  
ディナーの5,720円のコースを注文。場所は渋谷  
のスクランブルスクエアの中にあり、アクセス  
も良かったです。

ピンチョスの盛り合わせなど聞き馴染みのない  
料理が多かったです。

ピンチョスの盛り合わせは、目でも味でも  
楽しめる1品でした。

ハンガリー産鴨のロースト ベリーとバルミサコ  
のソースは肉がの甘みが強く、塩気もちょうど  
よく、素揚げした野菜なども乗っており、食感的  
にも楽しむことが出来ました。

魚介のパエリアは味が結構染みており、味付け  
もよく、アリオリソースもあったので味変しながら  
頂きました。珍しく、エビが揚げられており、皮も  
剥かれていたので食べやすかったです。

インパクトのあるスフレです。

メレンゲで器一面覆われています。

中はポテト、玉ねぎ、ベーコン。

味付けはよく言えばあっさり、悪く言えば薄め。



このレポートは、観光やグルメ情報を通じて、弊社取組へのご理解が広がり、様々なシーン  
で皆さまのお役に立てることを願って作成しています。

佐藤晋大朗 レポート