

美食大国のペルーへようこそ

サラダ

栄養価の高いヘルシーな食材の宝庫！
多様な気候風土が豊かな生態系を形成しました。

SOLTERITO

ソルテリート

キヌア、アボカド、チーズ、ペルー産とうもろこし、
ペルー産オリーブをライムで和えたさっぱりとしたサラダ

ENSALADA

キヌアサラダ

キヌア、トマト、キュウリ、ベビーリーフ、アボカドのサラダ
パッションフルーツのオリジナルドレッシング

温前菜

“ペルー料理”最大の引き立て役“トウガラシ”、
種類は300を超えます。その起源は約1万年前。

ANTICUCHO

アンティークーチョ

国産牛ハツ肉の炭火串焼き、アヒ・パンカ (2pc)

BROCHETA DE LANGOSTINO

ブロचेタ デ ランゴスティノ

エビの炭火串焼き、アヒ・パンカ (2pc)

冷前菜

古代アンデス文明以前より食されてきた
“ジャガイモ”は南米アンデス山脈で生まれました。

CAUSA LIMEÑA

カウサ リメーニャ

ライム、アヒ・アマリージョで和えた
マッシュポテトのサラダ



美食の都“リマ”は魚介料理で溢れています。

お酒との相性抜群

LECHE DE TIGRE

“虎のミルク”

シーフードカクテル

CHORITOS A LA CHALACA

チョリトス

ボイルしたムール貝のマリネ (4pc)



TIRADITO

ティラディート

真鯛のペルー風カルパッチョ
アヒ・アマリージョ風味

PULPO AL OLIVO

プルポ アル オリーブ

スライスしたタコとペルー産キヌアの自家製サブレー
ペルー産オリーブのソース

Cebiche



セビーチェは、
インカ文明、スペイン、
アジアの食文化が
織り交ざり、
夏や海辺を思い出すような
爽やかな味です。

CEBICHE DE PESCADO

セビーチェ デ ペスカド

真鯛のアヒ・リモとライム風味のさっぱりマリネ

CEBICHE MIXTO

セビーチェ ミクスト

魚介のアヒ・リモとライム風味のさっぱりマリネ

ペルーの屋台風セビーチェ

CEBICHE CARRETIILLERO

セビーチェ カレティジェロ

真鯛とタコのアヒ・アマリージョとライム風味マリネ
イカのフリット添え

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。
Infórmenos sobre alguna posible alergia.

コロンブスの新大陸発見が各国の伝統料理に革命な変化を及ぼし世界の食卓を変えました。

メイン

美食を取り揃えた看板メニューをお楽しみください。

LOMO SALTADO

ロモ サルタード

牛ヒレ肉
玉ねぎ、トマト、ジャガイモのソテー



ARROZ CON PATO

アロス コン パト

鴨モモ肉のコンフィ
パクチー風味ご飯



ARROZ CON MARISCOS

アロス コン マリスコス

ペルー風シーフードライス



PESCADO A LO MACHO

ペスカード ア ロ マチョ

真鯛と魚介のペルー風ソテー
アヒ・アマリージョとアヒ・パンカ風味



SECO DE CORDERO CON TACU TACU

セコ デ コルデロ

仔羊のコンフィ、パクチーソース
カナリオ豆の焼き飯



AJÍ DE GALLINA

アヒ デ ガジーナ

鶏肉のペルー風シチュー
アヒ・アマリージョクリーム

CARAPULCRA

カラブルクラ

ペルー産乾燥ジャガイモの煮込み
豚スペアリブのコンフィ

ROCOTO RELLENO

ロコト レジェーノ

ペルー産唐辛子“ロコト”の
牛肉詰めロースト

QUINOTTO CON PESCADO

キノット

真鯛のロースト
ペルー産キノアのリゾット

PICANTE DE MARISCOS CON TACU TACU

ピカンテ デ マリスコス

魚介のペルー風ソテー
カナリオ豆の焼き飯

LOMITO CON TACU TACU

ロミト コン タクタク

牛ヒレ肉
玉ねぎ、トマトのソテー



スー プ

食材の栄養素を最大限に引き出した
彩り豊かなスープ文化が各地に根付いています。

CREMA DEL DÍA
本日のポタージュ

CHUPE DE PESCADO
チュペ デ ペスカド
真鯛とキヌアのクリームスープ

SOPA CRIOLLA
ソパ クリオージャ
牛肉のクリームスープ

CHUPE DE LANGOSTINO
チュペ デ ランゴスティノ
エビのクリームスープ



サイ ド



Piqueos



PAPAS FRITAS
パパス フリタス
フライドポテト

CANCHITA
カンチータ
とうもろこしを揚げた
ペルーで定番のおつまみ

YUCAS FRITAS
ユカス フリタス
キャッサバのフリット

LANGOSTINOS CROCANES
ランゴスティノス
クロカンテス
エビフリット

CHICHARRÓN DE CALAMAR
チチャロン デ カラマル
イカにキャッサバ粉を
まぶしたフリット

JALEA MIXTA
ハレア ミクスタ
魚介にキャッサバ粉を
まぶしたフリット

CHICHARRÓN DE PESCADO
チチャロン デ ペスカド
真鯛にキャッサバ粉を
まぶしたフリット

\ KIDSにおすすめ /
POLLI-PAPAS
ポジ パパス
チキンフリット&フライドポテト

COSTILLA DE CERDO
コスティジャ デ セルド
低温調理した
豚スペアリブのグリル



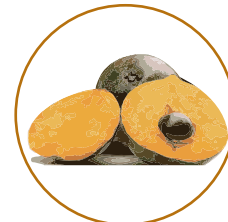
デザート

Postres

HELADO DE LÚCUMA

ルクマの自家製アイスクリーム

ペルーアンデス産のスーパーフルーツ“ルクマ”のアイスクリーム



HELADO DE CAMUCAMU

カムカムの自家製アイスクリーム

ペルーアマゾン産のスーパーフルーツ“カムカム”のアイスクリーム



AFFOGATO DE LÚCUMA

ルクマのアフォガート

CÚPULA DE LÚCUMA

クブラ デ ルクマ

ルクマとカカオの三層ムース

HELADO & ALFAJORES

ルクマのアイスとアルファホーレス

ALFAJOR

アルファホール

ペルー産スーパーフードを使用した
自家製キャラメルクッキー



予約制

TRÍO DE CAUSAS

トリオ デ カウサス

ロコト、アヒ・アマリージョ、ほうれん草の3種のカウサ

PACHAMANCA

パチャマンカ

古代アンデス料理

ペルーのハーブで味付けした食材をバナナの葉で包み、蒸し焼きにする
アンデスで古くから祝いの日に食べられている伝統料理

各地域の料理を味わいたい方へ

RECORRIENDO EL PERÚ

前菜

SOLTERITO

キヌア、アボカド、フェタチーズ、ペルー産とうもろこし、ペルー産オリーブをライムで和えたさっぱりとしたサラダ

PULPO AL OLIVO

スライスしたタコとペルー産キヌアの自家製サブレー、ペルー産オリーブのソース

CAUSITA DEL DÍA

本日のカウサ

CEBICHE MIXTO

魚介のアヒ・アマリージョとライム風味ののマリネ

ANTICUCHO

国産牛ハツ肉の炭火串焼き、アヒ・パンカ

スープ

CHILCANO

魚介のエキスが濃縮されたスープ

メイン

ROCOTO RELLENO

ロコトの牛肉詰めロースト

PATARASHKA

真鯛、玉ねぎ、唐辛子をバナナの葉で蒸し焼き

ARROZ CON PATO

鴨モモ肉のコンフィ & パクチー特製ソースのご飯

デザート

POSTRE ESPECIAL

ルクマとカムカムの自家製アイスクリームとアルファホール

CAFÉ・INFUSIÓN

コーヒー または ハーブティー

ピスコサワー
PISCO SOUR
ペルーを代表するカクテル

or / または

チチャ モラーダ
CHICHA MORADA
紫トウモロコシから作る国民的ジュース

