

ようこそ、美食の宝庫ペルーへ！！

## 冷前菜

栄養豊富なヘルシーな食材の宝庫！  
多様な気候風土が生んだ豊かな生態系

### SOLTERITO ※1~2名様分

#### 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  
キヌアは、南米原産の栄養価の高い穀物です  
1500

### ENSALADA ※1~2名様分

#### アボカド サラダ

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  
2300

### PAPA A LA HUANCAÍNA

#### パパ ア ラ ファンカイーナ

茹でたジャガイモに、チーズとアヒ アマリージョで作った  
ピリ辛のクリーミーなソースをかけた前菜  
1200

### 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  
1800



### PULPO AL OLIVO

#### プルポ アル オリーボ

茹でて薄切りにしたタコを、オリーブを使った濃厚なソースで和えた一品  
2300

## 温前菜

ペルー料理を彩る鮮烈なスパイス、トウガラシ  
その種類は 300 種を超え、その歴史は1万年以上に遡ります

### ANTICUCHO

#### アンティークーチョ

国産牛ハツ肉の炭火焼き、特製ソースで味付け  
2300

### BROCHETA DE LANGOSTINO

#### ブロचेタ デ ランゴスティノ

エビの炭火焼き、特製ソースで味付け  
2300

### 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  
2700

## スープ

ペルーのスープは、古くから受け継がれてきた伝統的なレシピで作られています

### CHUPE DE LANGOSTINO ※1~2名様分

#### チュペ デ ランゴスティノ

エビのクリームスープ  
3000

# Cebiche

「セビーチェ」は、ペルーの海岸線で生まれた、爽やかで風味豊かな一品！  
新鮮な白身魚をライムの果汁で短時間漬けたもので、  
柑橘類の酸味が魚を「調理」し、柔らかく繊細な食感を与えます

お酒との相性抜群、夏におすすめのマリネ

食卓を彩る、多彩な魚介料理

## LECHE DE TIGRE

“虎のミルク”

シーフードカクテル  
1600



## CHORITOS A LA CHALACA

チョリトス

ボイルしたムール貝のマリネ (4pc)  
1800

## 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  
2100

## CEBICHE DE PESCADO

セビーチェ デ ペスカド

真鯛のセビーチェ  
2700



## CEBICHE MIXTO

セビーチェ ミクスト

真鯛と魚介のセビーチェ  
3500



## CEBICHE CARRETILLERO

ペルーの屋台風セビーチェ

真鯛とタコのアヒ アマリージョ風味のセビーチェ  
イカのフリット添え  
3900



※1~2名様分

# Fondos

厳選された食材が生み出す、格別の美味しさをご堪能ください



## LOMO SALTADO

ロモ サルタード

牛ヒレ肉、赤玉ねぎ、トマト、ジャガイモのソテー  
ペルーを代表する一品  
3800



## 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  
4200



## SECO DE CORDERO CON TACU TACU

セコ デ コルデロ

仔羊のコンフィ、バクチャーソース  
カナリオ豆の焼き飯  
5700



メイン

# Fondos

ペルー料理は、多様な食材と文化の融合により、国民的誇りの源泉となっています

## 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

2700

## 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

3500

## ARROZ CON PATO

アロス コン パト

鴨モモ肉のコンフィ  
コリアンダーとスパイスの  
特製ソースご飯

3600

## CHICHARRÓN DE PESCADO

チチャロン デ ペスカド

白身魚のフリット  
キャッサバフリット添え

2600

## JALEA MIXTA

ハレア ミクスタ

魚介類のフリット盛り合わせ  
キャッサバフリット添え

3800

## 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  
魚介の旨味が染み込んだご飯

3700

## ROCOTO

ロコト

ロコト唐辛子ソース

200

## HUACATAY

ワカタイ

ペルーのブラックミントのピリ辛ソース

200

サイド

# Extras

## CANCHITA

とうもろこしを揚げた  
ペルーで定番のおつまみ

500

## ACEITUNA

ペルー産  
ボティハ オリーブ

500

## PAPAS FRITAS

フライドポテト

800

## YUCAS FRITAS

キャッサバのフリット

1000

## CALAMAR FRITO

イカフリット

1800

デザート

# Postres

## POSTRE DEL DÍA

本日のデザート

750

## ALFAJOR DE MACA

マカの自家製キャラメルクッキー

2pc 700 / 3pc1000

## HELADO DE LÚCUMA

自家製ルクマのアイスクリーム

1000

New!

## HELADO DE PICARONES

ピカロネスのアイスクリーム

1300

## AFFOGATO DE LÚCUMA

「インカの黄金」ルクマの贅沢アフォガート

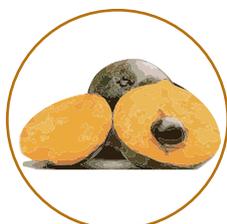
950

New!

## ECLAIR D51

自家製パッションフルーツエクレア

1500



「インカの黄金」と称される、希少なスーパーフード：  
ルクマは、アンデス山脈原産の希少なフルーツであり、古くからインカの人々に親しまれてきました。  
その栄養価の高さと独特の風味から、「インカの黄金」とも呼ばれています。