

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

1650



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

1300

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 ※2~3名様分

チュペ デ ランゴスティノ

エビのクリームスープ

3900



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
1650



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
2300

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

Fandos

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
3900



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
4000



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
5200



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

2900

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

3800

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

3800



CHICHARRÓN DE PESCADO

チチャロン デ ペスカド

白身魚のフリット

2600

JALEA MIXTA

ハレア ミクスダ

魚介類のフリット盛り合わせ

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

ロコト赤唐辛子ソース

200

HUACATAY

ワカタイ

ペルー産ブラックミントの
ピリ辛ソース

200

CHIMICHURRI

チミチュリ

パセリ、ニンニク、
オイルの自家製ソース

200

CHALAQUITA

チャラキタ

赤玉ねぎ、唐辛子、ライム、
パクチーのペルー風サルサ

200

サイド

Extras

CANCHITA

ペルー産とうもろこしを
揚げたおつまみ

600

ACEITUNA

ペルー産
ボティハ オリーブ

600

PAPAS FRITAS

フライドポテト

900

CALAMAR FRITO

イカフリット

1800

＼お子様におすすめ！

POLLITO CON PAPAS

ペルー風チキンカツ
フライドポテト

2300

デザート

Postres

POSTRE DEL DÍA

本日のデザート

800

HELADO DE LÚCUMA

自家製ルクマのアイスクリーム

1100

ALFAJOR DE MACA

マカの自家製キャラメルクッキー

2pc 700 / 3pc1000

AFFOGATO DE LÚCUMA

「インカの黄金」ルクマの贅沢アフォガート

1000

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。