



DESTINO 51

S PICY / スパイシー  
V EGETARIAN / ベジタリアン

# Entrada 前菜

Ají (アヒ) はスペイン語で唐辛子を意味します \*辛味は控えめです



## SOLTERITO V

ソルテリート

栄養価の高い雑穀キヌアサラダ  
アボカド、チーズ、ペルー産とうもろこし  
ペルー産オリーブのレモン和え  
1650

ペルーの伝統的な前菜



## CAUSA LIMEÑA

カウサ リメーニャ

アヒ アマリージョとライムで和えた  
マッシュポテトに鶏肉とマヨネーズ  
1800



## ENSALADA V

アボカド サラダ

アボカド、トマト、キュウリ、ベビーリーフ  
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 V

パバ ア ラワンカイーナ

ジャガイモにチーズとアヒ アマリージョの  
ピリ辛クリーミーソース  
1300

# Cebiche

セビーチェ S

ペルー海岸地域で発展した伝統料理！魚介をライムとアヒでマリネした爽やかな一皿



## CEBICHE DE PESCADO

セビーチェ デ ペスカド

真鯛のセビーチェ  
2800



## CEBICHE DE ROCOTO

セビーチェ デ ロコト

真鯛、タコと  
アヒ ロコトのセビーチェ  
3400



一番人気!

## CEBICHE MIXTO

セビーチェ ミクスト

真鯛、海老、イカ  
タコのセビーチェ  
3600



## CEBICHE CARRETILLERO

セビーチェ カレティジェーロ

真鯛、タコとアヒ アマリージョの  
セビーチェ、イカのフリット  
3900

# Mariscos シーフード



## LECHE DE TIGRE S

レチェ デ ティグレ

真鯛、タコ、アヒリモ、ライムの  
シーフードカクテル  
1650



## CHORITOS S A LA CHALACA

チョリトス

ムール貝、玉ねぎとトマトの  
さっぱりライムマリネ  
4p 1800 / 6p 2600



## 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



## PULPO AL OLIVO

プルポ アル オリーボ

茹でたタコとペルー産オリーブの  
濃厚ソース、キヌアのサブレ  
2300

料理は1~2名様向けの量でご提供しております。

アレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお申し付けください。  
Si tiene alguna alergia, por favor informe a nuestro personal.

# Caliente 温前菜

ペルー料理を彩る鮮烈な唐辛子、その種類は300種を超え、歴史は1万年以上に遡ります

定番ストリートフード  
香りと旨みを楽しむ  
串焼きセレクション

ペルー産スパイスで味付け  
ワカタイ、チミチュリソース付

## ANTICUCHO アンティークーチョ

国産牛ハツ肉の串焼き  
2p 2300 / 3p 3200



一番人気!

## BROCHETA DE LANGOSTINO

ブロचेタ デ ランゴスティノ  
海老の串焼き  
2p 2300 / 3p 3200



## BROCHETA DE CARNE

ブロचेタ デ カルネ  
牛イチボの串焼き  
2p 2400 / 3p 3400



# Sopas 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

チュペ デ ランゴスティノ  
海老のクリームスープ  
3900



## SOPA CRIOLLA

ソパ クリオージャ  
牛肉、トマト、アヒパンカ風味の  
クリームスープ  
2500



## 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  
ジャガイモとチーズのミルフィーユ  
2700



# Guarnición サイド

お酒に合うペルー定番のおつまみ&サイドディッシュ!



## CANCHITA

カンチータ  
ペルー産とうもろこしを  
揚げたおつまみ  
500



おすすめ!

## YUCAS FRITAS

ユカス フリタス  
キャッサバのフリット  
1300



## CHICHARRÓN DE PESCADO

チチャロン デ ペスカド  
白身魚のフリット  
2600



## ACEITUNA

アセイトゥーナ  
ペルー産  
ボティハ オリーブ  
600



## PAPAS FRITAS

パパス フリタス  
フライドポテト  
900



## CHICHARRÓN DE CALAMAR

チチャロン デ カラマル  
イカのフリット  
1800

ペルーの香りと辛味を添える、伝統のサルサ! お料理に加えることで、ペルーならではの豊かな味わいをお楽しみいただけます!

辛味がお好きな方に!



## HUACATAY

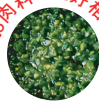
ワカタイ  
アンデスハーブの  
ピリ辛ソース  
200



## CHALAQUITA

チャラキタ  
赤玉ねぎ、唐辛子  
ライム、パクチーのサルサ  
200

お肉料理と好相性



## CHIMICHURRI

チミチュリ  
パセリ、ニンニク  
オイルの自家製ソース  
200



## HUANCAÍNA

ワンカイーナ  
アヒ アマリージョの  
ピリ辛クリーミーソース  
450

本場の主食



## ARROZ ADEREZADO

アロス アデレサド  
塩、オリーブ、ニンニクで  
味付けしたジャスミン米  
350



\ ペルーを代表する一品 /  
**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

4300



**PESCADO A LO MACHO**  
ペスカード ア ロ マチョ

真鯛と魚介のソテー  
アヒ アマリージョとアヒ パンカ風味

4200

シェフのおすすめ!  
**RECOMENDACIÓN  
DEL CHEF!**



**SECO DE CORDERO  
CON TACUTACU**  
セコ デ コルデロ

仔羊のコンフィ、パクチャーソース  
カナリオ豆の焼き飯

5200



**LOMO A LO MACHO**  
ロモ ア ロ マチョ

牛ヒレ肉とロモソース  
海老、タコ、イカのアヒ パンカ風味

4600



**ARROZ CON PATO**  
アロス コン パト

鴨モモ肉のコンフィ  
パクチャー特製ソースご飯

3900



**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

3900



**ADOBO CON PURÉ**  
アドボ コン プレ

豚肉のアヒ パンカ煮込み  
ポテトのピューレ

3100



**JALEA MIXTA**  
ハレア ミクスタ

魚介のフリット盛り合わせ  
キャッサバのフリット

3800

お子様におすすめ!



**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



**ARROZ CON MARISCOS**  
アロス コン マリスコス

海老、イカとタコの  
ペルー風シーフードライス

3800



### AFFOGATO DE LÚCUMA

アフォガート デルクマ  
ルクマの贅沢アフォガート  
1000

シェフおすすめ!



### HELADO DE LÚCUMA

エラド デルクマ  
自家製ルクマのアイスクリーム  
1100



### ALFAJOR DE MACA

アルファホール デマカ  
マカとアマランサスの  
自家製キャラメルクッキー  
2pc 700 / 3pc1000



#### LÚCUMA (ルクマ)

ペルー原産の伝統的な果実。  
オレンジ色の果肉はほくとした食感で  
キャラメルやメープルを思わせる  
やさしい甘みが特徴。デザートによく使われ  
ペルーで最も親しまれているフルーツ。



#### MACA (マカ)

アンデス原産の伝統的なスーパーフード。  
標高の高い過酷な環境で育ち  
古くから活力の源として親しまれてきました。  
ほんのり香ばしく、やさしい風味が特徴で  
身体にうれしい栄養が豊富に含まれています。



#### QUIWICHA (アマランサス)

インカ時代から食べられてきた伝統食材。  
良質なたんぱく質やミネラル  
食物繊維を豊富に含む栄養価の高い  
アンデス原産の古代雑穀。



#### QUINUA (キヌア)

ペルーの標高の高い地域で育ち  
古くから主食として親しまれてきました。  
プチプチとした食感と香ばしい風味が特徴で  
栄養豊富なスーパーフードです。

ディナータイムはサービス料として、お一人様あたり¥600をいただいております

Todos los precios incluyen impuestos  
Cargo de servicio adicional ¥600 a partir de las 17:30



### マルセリーノ シェロン MARCELINO SHERON

グランドシェフ

ペルー・アンデス地方の AYACUCHO 出身  
豊かな食文化の中で育ち、とうもろこしやジャガイモなどの  
食材を活かした料理を得意とします。  
リマでも経験を重ね海岸地方からジャングルまでそれぞれの  
食文化に触れながらペルー料理への理解を深めてきました。

ペルー料理の魅力を伝えるため 2014 年に来日。  
日本で 10 年以上にわたり、料理を通して  
ペルーの魅力を届けています。

“ ペルーを知る方は  
あの時の思い出の味と再会を

ペルーに行きたくても行けない方は  
まだ見知らぬ新たな味との出会いを  
DESTINO51 があなたを  
ペルーにお連れします

