

# TRADICIONAL COURSE

ペルー産の赤と白ワイン一杯付き +2000

古代から受け継がれてきた調理法で生み出す  
“トラディショナル・伝統”の味

## 本日のアミューズ

### AMUSE DEL DÍA

#### 冷前菜

下記より1品お選びください

#### CEBICHE セビーチェ

真鯛のアヒリモとライム風味の  
さっぱりマリネ

#### CAUSA カウサ

国産鶏肉、アヒアマリージョ、ライムで  
和えたマッシュポテトサラダ

#### 温前菜

#### ANTICUCHO アンティークーチョ

国産牛ハツの串焼き  
アンデスハーブ、チミチュリ

## 本日のスープ

### SOPA DEL DÍA

#### メイン

下記より1品お選びください

#### ペスカド ア ロ マチョ

### PESCADO A LO MACHO

真鯛のペルー風ソテー

#### アロス コン パト

### ARROZ CON PATO

鴨モモ肉のコンフィ  
パクチー特製ソースご飯

#### ロモ サルタード

### LOMO SALTADO

牛ヒレ肉、赤玉ねぎ、トマト  
ジャガイモのソテー

#### セコ デ コルデロ

### SECO DE CORDERO CON PURÉ

仔羊のコンフィ、パクチーソース  
ポテトのピューレ

## 本日のデザート

### POSTRE DEL DÍA

下記より1品お選びください

コーヒー または ハーブティー