



DESTINO 51

SPICY / スパイシー

VEGETARIAN / ベジタリアン

Entrada 前菜

AJI (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 ㊄

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



PAPA A LA HUANCAÍNA ㊄

パパ 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
クリームソース
1300

Cebiche セビーチェ

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 ㊄

セビーチェ デ ペスカド

真鯛のセビーチェ
3200

ここでは味わえない！



CEBICHE D51 ㊄

セビーチェ ディーゴーイチ

真鯛、タコとアヒ ロコトの
シェフオリジナルセビーチェ！
3500



CEBICHE MIXTO ㊄

セビーチェ ミクスト

真鯛、海老、イカ
タコのセビーチェ
3700

CEBICHE ㊄
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 ㊄

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



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

ペルーのお酒と相性抜群！おすすめ冷前菜

CHORITOS ㊄
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



PULPO AL OLIVO

プルポ アル オリーブ

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

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

ブロチェタ デ ランゴスティノ

海老の串焼き

2p 2300 / 3p 3200



BROCHETA DE CARNE

ブロチェタ 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 POTA

チチャロン デ ポタ

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 / 3pc 1000



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
やさしい甘みの特徴。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

”