

TRADICIONAL COURSE

9000

ペルー産の赤と白ワイン一杯付き 11000

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