



ペルーの定番から郷土料理まで多彩な味わい

LUNCH COURSE

ペルーの多彩な味わいを堪能できるランチコース

ペルー産ワイン 2 杯付 +2000

5000 税込

AMUSE DEL DÍA 本日のアミューズ

ENTRADA 前菜 ※下記より1品お選びください

CAUSA LIMEÑA カウサ リメーニャ

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

CEBICHE DE PESCADO セビーチェ

真鯛のアヒ リモとライム、パクチーの
さっぱりマリネ

+300

SOPA DEL DÍA 本日のスープ

FONDO メイン ※下記より1品お選びください



AJÍ DE GALLINA アヒ デ ガジーナ

鶏肉のアヒ アマリージョクリーム煮込み



ADOBO DE CERDO CON PURÉ アドボ デ セルド

豚肉のアヒ パンカ風味煮込み / ジャガイモのピューレ



ESCABECHE DE PESCADO

CON QUINOTTO エスカベチェ デ ペスカド

白身魚のフリットにペルー産唐辛子と野菜のビネガーマリネ
キヌアのリゾット



SECO DE RES CON FRIJOLES セコ デ レス

牛肉のパクチーソース煮込 / カナリオ豆

+500

POSTRE DEL DÍA 本日のデザート

※下記よりお選びください

CAFÉ コーヒー

または

INFUSIÓN ハーブティー

『Ají アヒ』とはスペイン語で唐辛子を意味します。※辛さを抑え、マイルドに仕上げています。



LUNCH TRADICIONAL

6000 税込



✦ ✦ ✦ ✦ ✦ ✦ ✦ ✦ ✦

ENTRADA 前菜

CEBICHE DE PESCADO セビーチェ

セビーチェとはユネスコ無形文化遺産に登録された
ペルーを代表する料理
真鯛のマリネ、ライム、パクチー、アヒリモ風味

✕
✕
✕
✕
✕
✕
✕

SOPA DEL DÍA

今日のスープ

✦ ✦ ✦ ✦ ✦ ✦ ✦

FONDO メイン



高温で一気に炒めた牛肉と彩り豊かな野菜に
醤油とビネガーを効かせた特製ソースが香ばしい旨みを引き出します
長く愛され続ける、ペルーの名物料理をご賞味ください

✦
✦
✦
✦
✦
✦
✦
✦

POSTRE DEL DÍA

今日のデザート

※下記よりお選びください

CAFÉ コーヒー または INFUSIÓN ハーブティー

Ají Limo アヒ リモ：ペルー産赤唐辛子 ※辛さを抑え、マイルドに仕上げています。