Chef's Special

COURSE

TRADITIONAL COURSE

トラディショナルコース

WWW.

MMM///

MWW/A

NWW.

NWW.

MANAGE

全5品/6,000

前 菜 「カウサ・レジェーナ」

ライムと唐辛子で風味づけたインカのめざめ サーモンのガトー仕立て

「セビーチェ・トラディショナル」

ライムとリモ唐辛子風味の本日の鮮魚のマリネ

魚料理 本日の鮮魚と魚介 バナナの葉包み焼き「パタラシュカ」

メイン料理 「セコ・デ・レス」 国産牛ホホ肉のコリアンダー煮込み カナリア豆添え

ペルー風ごはん付き

デザート 「アロス・コン・レチェ」 ライムに見立てたペルー風お米のムース

CONTEMPORARY COURSE

コンテンポラリーコース

全7品/8,000

現代風に表現したペルー料理の数々を少しずつ楽しめるおすすめコースです。

CORTO COURSE

コルトコース

全4品/4,000

おまかせペルー料理を軽く召し上がって頂くコースです。

