

## **CONTEMPORARY PERUVIAN CHOICE COURSE**

Appetizer/Maindish/Dessert より1品、Drink はカフェメニューから1品お選びください。 3,000

**Appetizer** 鮮魚のセビーチェ 本日のスタイル

チキンとアボカドのサラダ

ペルー醤油で漬けたマグロの炙りとアボカドのサラダ ワサビドレッシング

ソルテリート・デ・ケソ 本日のおすすめ前菜

**Pasta** マテ茶鶏とマッシュルームのスパイスクリームスパゲッティー

Main dish ブラックアンガス牛サーロインステーキ アヒ・ヴェルデソース (限定10食)

本日のおすすめお魚料理本日のおすすめお肉料理

「アグアディート・ド・マリスコス」野菜と魚介のコリアンダー煮込み オレガノでマリネした鶏モモ肉とグリルブロッコリー マニタリソース

**Dessert** 本日のデザート

Marketta

MMMM4

「マサモラ・モラーダ」紫とうもろこしのジュレ 白玉 レンズ豆のあんみつ仕立てペルビアンアイスクリーム3種盛り合わせ「ルクマ・キイライム・アグアイマントなど」

## **CHEF'S SUGGESTION LUNCH COURSE**

月替わりのおすすめコースです。Drink はカフェメニューから1品お選びください。

4,000

**Amuse** 本日のアミューズ

**Appetizer** 真イカとリンゴのコンテンポラリーカウサ

Soup カボチャと栗のポタージュ

Fish 燻製香るカマスのポワレ 赤ワインソース

Main dish 鴨モモ肉とゆり根のガレット ジュドヴォライユ パンカ風味

**Dessert** 右記デザートメニュー内よりお選びください

## PERUVIAN LUNCH -

 Peruvian Steak
 アンガスビーフのステーキ アヒ・ヴェルデソース (パン・スープ・サラダ・カフェ)
 2,100

Peruvian Plate 「アグアディート・ド・マリスコス」 野菜と魚介のコリアンダー煮込み 1,800 (パン・スープ・サラダ・カフェ)

**WEEKLY LUNCH** 

Salad Plate ペルー醤油で漬けたマグロの炙りとアボカドのサラダ ワサビドレッシング **1,500** (パン・スープ・カフェ)

**Sandwich Plate** アヒ・パンカ香るイベリコ豚カルビのBBQトルティーヤ **1,500** 

(スープ・サラダ・カフェ)

Pasta Plate マテ茶鶏とマッシュルームのスパイスクリームスパゲッティー 1.500

(パン・スープ・サラダ・カフェ)

Meat Plate オレガノでマリネした鶏モモ肉とグリルブロッコリー マニタリソース 1,800

(パン・スープ・サラダ・カフェ)

## **Peruvian Dessert**

ペルビアンアイスクリーム 「ルクマ・キイライム・アグアイマントなど」 ※1種お選びください。

おまかせミニデザート 400

ペルビアンアイスクリーム3種盛り合わせ「ルクマ・キイライム・アグアイマントなど」 700

**700** 

1,000

850

800~

本日のデザート **1,000** 

Side Menu

フライドポテト (ケチャップ・マヨネーズ) 650

Drink Menu

アマゾンカカオのショコラテリーヌ

生ハム

サントリープレミアムモルツ 800 本日のワイン (赤・白)

スパークリングワイン **1,000** シャンパーニュ **1,500**