

## 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。

2,800

|                  |                                                                                                                                           |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Appetizer</b> | 「セビーチェ・ミクスト」その日のミックスシーフードマリネ<br>チキンとアボカドのサラダ<br>ハニーマスタードチキンとグリル野菜のサラダ 赤玉ドレッシング<br>カリッと仕上げた豚バラ肉とさつまいもの「チチャロン」<br>本日のおすすめ前菜                 |
| <b>Pasta</b>     | サーモンとインカが目覚めのタリアテッレ                                                                                                                       |
| <b>Main dish</b> | 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）<br>本日のおすすめお魚料理<br>本日のおすすめお肉料理<br>「ペスカード・デ・サルタード」鮮魚のペルー風炒め<br>牛モモ肉のロティ シャンピニオンクリームソースとワカタイマスタードのアクセント |
| <b>Dessert</b>   | 本日のデザート<br>「アルファフォレス」 ココナッツ風味のキャラメルミルクサンドクッキー<br>ベ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。

3,800

|                  |                          |
|------------------|--------------------------|
| <b>Amuse</b>     | 本日のアミューズ                 |
| <b>Appetizer</b> | 鮮魚と洋ナシのカルパッチョ            |
| <b>Soup</b>      | ポワローのポタージュ 柚子風味 炙りイカを添えて |
| <b>Fish</b>      | 鮮魚のオープン焼き スパイス香るブルーブラン   |
| <b>Main dish</b> | 金華豚のグリエ 豆のエストファード添え      |
| <b>Dessert</b>   | 右記デザートメニュー内よりお選びください     |

## PERUVIAN LUNCH

|                       |                                                                 |       |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Peruvian Steak</b> | アンガスビーフのステーキ<br>黄色唐辛子「アヒ・アマリージョ」が効いた赤ワインソース<br>(パン・スープ・サラダ・カフェ) | 1,800 |
| <b>Peruvian Plate</b> | 「ペスカード・デ・サルタード」鮮魚のペルー風炒め<br>(パン・スープ・サラダ・カフェ)                    | 1,500 |

## WEEKLY LUNCH

|                       |                                                                |       |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Salad Plate</b>    | ハニーマスタードチキンとグリル野菜のサラダ 赤玉ドレッシング<br>(パン・スープ・カフェ)                 | 1,200 |
| <b>Sandwich Plate</b> | ケイジャン風味のメキシカントルティーヤ<br>(ピクルス・スープ・サラダ・カフェ)                      | 1,200 |
| <b>Pasta Plate</b>    | サーモンとインカが目覚めのタリアテッレ<br>(パン・スープ・サラダ・カフェ)                        | 1,200 |
| <b>Meat Plate</b>     | 牛モモ肉のロティ<br>シャンピニオンクリームソースとワカタイマスタードのアクセント<br>(パン・スープ・サラダ・カフェ) | 1,500 |

## Peruvian Dessert

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| ベルビアンアイスクリーム<br>「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。 | 300   |
| おまかせミニデザート                                        | 400   |
| ベ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   |
| 「アルファフォレス」 ココナッツ風味のキャラメルミルクサンドクッキー                | 700   |
| アマゾンカカオのショコラテリーヌ                                  | 1,000 |
| 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 |
| 生ハム                  | 850 |

## Drink Menu

|               |       |             |       |
|---------------|-------|-------------|-------|
| サントリープレミアムモルツ | 800   | 本日のワイン（赤・白） | 800～  |
| スパークリングワイン    | 1,000 | シャンパーニュ     | 1,500 |