

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 「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

チキンとアボカドのサラダ

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

カリっと仕上げた豚バラ肉とさつまいもの「チチャロン」

本日のおすすめ前菜

Pasta サーモンとインカの目覚めのタリアテッレ

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

「ペスカード・デ・サルタード」鮮魚のペルー風炒め

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

Dessert 本日のデザート

Marketta

MMMM4

「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

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 鮮魚と洋ナシのカルパッチョ

Soup ポワローのポタージュ 柚子風味 炙りイカを添えて

Fish 鮮魚のオーブン焼き スパイス香るブールブラン

Main dish 金華豚のグリエ 豆のエストファード添え

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
 2,100

黄色唐辛子「アヒ・アマリージョ」が効いた赤ワインソース (パン・スープ・サラダ・カフェ)

Peruvian Plate 「ペスカード・デ・サルタード」鮮魚のペルー風炒め **1,800**

(パン・スープ・サラダ・カフェ)

WEEKLY LUNCH

Salad Plate 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 1,500

(パン・スープ・カフェ)

Sandwich Plate ケイジャン風味のメキシカントルティーヤ 1,500

(ピクルス・スープ・サラダ・カフェ)

Pasta Plate サーモンとインカの目覚めのタリアテッレ 1.500

(パン・スープ・サラダ・カフェ)

Meat Plate _{牛モモ肉のロティ} 1,800

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

(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 **300** 「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

「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

850

800~

生ハム

Drink Menu

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**