

Chef's Special

COURSE

PERUVIAN GRILL COURSE

ペルビアングリルコース

全5品 / 6,000

前菜	魚介 キヌア オリーブとフェタチーズのチョップドサラダ 「ソルテリート・デ・ケソ」 鯉の軽い燻製 和梨のマリネ「フマンド・デ・ポニート」
魚料理	「パタラシュカ」 本日の鮮魚と魚介 バナナの葉包み焼き
メイングリル料理	ホロホロ鳥のグリル 焼きリゾット添え ペルー醤油の焦がしバターソース ペルー風ごはん付き
デザート	ルクマのキャラメルミルクフィュー

CONTEMPORARY COURSE

コンテンポラリーコース

全7品 / 8,000

アミューズ	シェフからの一品
前菜	「カウサ・レジェーナ」 ライムと唐辛子で風味つけたインカのみぎめとツナのカトー仕立て 鶏と茸のセビーチェ パンカベッパー風味 「セビーチェ・デ・チャンピニオン・コン・ポヨ」 フォアグラと完熟マンゴーのソテー チチャモラダソース
魚料理	サーモンのペルースパイス焼き 蓮根と里芋のサルタード 「トゥルーチャ・イ・サルタード」
メイン料理	国産牛のグリル ルッコラとアヒヴェルデのソース ペルー風ごはん付き
デザート	キーライムのタルト ヨーグルトソルベ添え

CORTO COURSE

コルトコース

全4品 / 4,000

ペルー料理を軽く召し上がって頂くおまかせコースです。

※メニューの金額は消費税を含みます