

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	「パルタ・ア・ラ・レイナ」 花咲ガニとチキン 野菜のタルタルを詰め込んだアボカド 「セビーチェ・トラディショナル」 ライムとリモ唐辛子風味 鯛のマリネ
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	アヒパンカでマリネしたイベリコ豚のグリル 「アドボ・デ・チャンチョ」 ペルー風ごはん付き
デザート	洋ナシのアルファフォレス

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	「パルタ・ア・ラ・レイナ」 花咲ガニとチキン 野菜のタルタルを詰め込んだアボカド 豚肉とジャガイモの温製サラダ 「パパチャンチョ」 フォアグラと秋映のソテー ピスコの香り
魚料理	本日のお魚 ペルー風魚介のスープ仕立て「スダード・デ・ペスカード」
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	アマゾンカカオのショコラテリーヌ

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