

CONTEMPORARY PERUVIAN

コンテンポラリーペルー料理

INDIGO ————— ¥2,800

○合鴨のロースとフォアグラのブリュレ
チチャモラーダソース

○季節のスープ

※メインをお選びください。

◇サーモンのムニエル
茴香のサルサ・ヴェルデ ソルテリート添え

◇仔羊腿肉のアヤビリ風グリル
【カンカチョ アヤビレーニョ】

○キーライムのアロス・コン・レチェ

○食後のコーヒー 又は 紅茶

BUENOS ————— ¥3,800

○シェフより本日の1品

○合鴨のロースとフォアグラのブリュレ
チチャモラーダソース

○季節のスープ

○サーモンのムニエル
茴香のサルサ・ヴェルデ ソルテリート添え

◇仔羊腿肉のアヤビリ風グリル
【カンカチョ アヤビレーニョ】

○河内晩柑とアグアイマントのセミフレッド

○食後のコーヒー 又は 紅茶

PASTA LUNCH ————— ¥2,100

・前菜 / スープ / パン

※下記3種より1品お選びください。

A: ペルー風鶏肉の炒め スパゲッティ
【タヤリン・サルタード・デ・ポヨ】

B: 筍と浅利のトマトソース アヒバシカ風
【スパゲッティ】

C: シラスと春キャベツ
ペルー唐辛子のペペロンチーノ
【スパゲッティ】

・食後のコーヒー 又は 紅茶

STEAK LUNCH ————— ¥2,800

・前菜 / スープ / パン

・ブドウ牛サーロインステーキ150g

・食後のコーヒー 又は 紅茶

DESSERT オプションでデザートをお選びいただけます

ベ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。 + 300yen

アマゾンカカオの低糖質ガトーショコラ + 500yen

甘夏のクレープ・オモニエール + 800yen

パティシエ特製 本日のデザート + 700yen

SIDE DISHES

フライドポテト 650yen

生ハム 850yen

お子様用スパゲティ 850yen

L
U
N
C
H
M
E
N
U