

CONTEMPORARY PERUVIAN

コンテンポラリーペルー料理

L
U
N
C
H

M
E
N
U

INDIGO ¥2,800

○鶏肉のジャンボンベルシエ
ペルー風アイヨリソースを添えて

○季節のスープ

※メインをお選びください。

◇【ミラネッサ デ ペ デ サンペドロ】
マトウダイのスパイスパン粉焼き

or

◇【アサード デ チチャロン】
イベリコ豚のグリル ゴールデンベリーソース

○バナナのシブースト マラクジャソース

○食後のコーヒー 又は 紅茶

BUENOS ¥3,800

○シェフより本日の1品

○鶏肉のジャンボンベルシエ
ペルー風アイヨリソースを添えて

○季節のスープ

○【ミラネッサ デ ペ デ サンペドロ】
マトウダイのスパイスパン粉焼き

○【アサード デ チチャロン】
イベリコ豚のグリル ゴールデンベリーソース

○イチジクのクラフティ チチャモラベリーソース

○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: マグロ・ナッツ・パパ・セカのアンチョビソース
オレガノ風味
【スパゲッティ】

C: 美明豚の「パン・コン・チチャロン」

・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

ペ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

3種の濃厚チーズケーキ ルクマソース + 500yen

アマゾンカカオのショコラかき氷 + 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

DRINK

オプションでお飲み物をお選びいただけます

Sparkling Wine 1,000yen
スパークリングワイン

Wine (Red /White) 900yen~
ワイン (赤・白)

Homemade sangria (Red /White) 1,000yen
自家製サングリア(赤・白)

【DRAFT/生】

The PREMIUM MALT'S<KAORU ALE> 800yen
ザ・プレミアム・モルツ<香るエール>/生ビール

※表示価格は消費税・サービス料込みの金額です