

CONTEMPORARY PERUVIAN

コンテンポラリーペルー料理

INDIGO ————— ¥2,800

○自家製ハム アヒアマリージョソース
柿のシュークルート

○季節のスープ

※メインをお選びください。

◇マトウダイと桜海老の蓮根もち
アヒ香ると白ワインのソース

or

◇鶏もも肉のグリル
カラプクラと三つ葉のサルサクリオー
ジャ

○ルクマとキャラメルのみース ベリー
ソース
～ススピロ・ア・ラ・リメーニャ～

○食後のコーヒー 又は 紅茶

PASTA LUNCH ————— ¥2,100

・前菜 / スープ / パン

※下記2種より1品お選びください。

A: ヴァルミチェッリ 桜海老と魚介のペスカトーレ
ヨーグルトのアクセント

B: スパゲティ
低温で火を入れた牛ハツとフライドエッグの
アーリオ エ オーリオ

・食後のコーヒー 又は 紅茶

BUENOS ————— ¥3,800

○シェフより本日の1品

○自家製ハム アヒアマリージョソース
柿のシュークルート

○季節のスープ

※メインをお選びください。

◇マトウダイと桜海老の蓮根もち
アヒ香ると白ワインのソース

or

◇鶏もも肉のグリル
カラプクラと三つ葉のサルサクリオージャ

○柚子とアマゾン産ホワイトカカオのショコラ
テリーヌ

○食後のコーヒー 又は 紅茶

STEAK LUNCH ————— ¥4,800

・前菜 / スープ/パン

・オーストラリア産葡萄牛サーロイン
150g
三浦野菜を添えて

・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 +300yen
「ルクマ・キライム・アグアイマントなど」 ※1種お選びください。

3種の濃厚チーズケーキ ルクマソース +500yen

林檎のタルト・タタン ブランソース +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 お子様用スープ 300yen 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 Wine (Red /White) 1000yen~ Homemade sangria (Red /White) 500yen
スパークリングワイン ワイン (赤・白) 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

L
U
N
C
H
M
E
N
U