

CONTEMPORARY PERUVIAN

コンテンポラリーペルー料理

INDIGO ————— ¥2,800

○びんちょう鮭のセビーチェ
泡醤油 オレンジのジュレ

○季節のスープ

※メインをお選びください。

◇金目鯛と椎茸のキャベツ包み焼き
三つ葉のサルサ

又は

◇牛肩ロースと新玉ねぎのサルタード

◇桜のパンナコッタ

○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
牛ベーコンのスパイシーカルボナーラ

B : スパゲッティーニ
ペルー風魚介の炒めスパゲッティ

・食後のコーヒー 又は 紅茶

BUENOS ————— ¥3,800

○シェフより本日の1品

○びんちょう鮭のセビーチェ 泡醤油 オレンジのジュレ

○季節のスープ

○金目鯛と椎茸のキャベツ包み焼き 三つ葉のサルサ

○牛肩ロースと新玉ねぎのサルタード

○苺のミルフィーユ

○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・キイライム・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

マロンショコラテリーヌ +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