

Chef's Special Course

Share Course

シェアコース

全4品 / 6,000

前菜	ズワイガニとチキン 野菜のタルタルを詰め込んだアボカド 本日の鮮魚のセヴィーチェ 有機野菜盛り合わせ
メイン料理	本日の鮮魚と魚介 バナナの葉包み焼き「パタラシュカ」 豚の赤い煮込み「アドボデチャンチョ」 鶏のグリル サルサピコデガヨ

Peryvian Course

ペルビアンコース

全6品 / 9,000

アミューズ	ペルー醤油香る温かいスープ
前菜	ズワイガニとチキン 野菜のタルタルを詰め込んだアボカド ライムとリモ唐辛子風味 真鯛のマリネ 「セビーチェ・トラディショナル」
魚料理	本日の鮮魚と魚介 バナナの葉包み焼き「パタラシュカ」
メイン料理	国産牛フィレ肉と赤タマネギ トマト フレンチフライ コリアンダーの炒め「ロモ・サルタード」
デザート	柑橘とマラクジャのヴァシュラン
パン	ライ麦のリュスティック
カフェ	コーヒー もしくは 紅茶

Contemporary Course

コンテンポラリーコース

全7品 / 12,000

アミューズ	ペルー醤油香る温かいスープ
前菜	ズワイガニとチキン 野菜のタルタルを詰め込んだアボカド 鰯のティラディート トマトコンソメジュレ 柑橘でマリネした鴨むね肉のコンフィ
魚料理	太刀魚のバロティーヌ ソースメネストロン パパセカと芋のピューレ
メイン料理	国産牛のグリル 芳醇な赤ワインソース アヒバンの香り
デザート	苺のミルフィーユ カムカムベリーソースとヨーグルトソルベ添え
パン	ライ麦のリュスティック
カフェ	コーヒー もしくは 紅茶