

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「アドボデチャーンチョ」

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

柑橘とマラクジヤのヴァシュラン

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 アヒパンカの香り

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