

# Chef's Special Course

## Peryvian Course

ペルビアンコース

全6品 / 8,000

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 魚介のマリネ 「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	紅玉のタルトタタン アロスコンレチェのアイス添え
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

## Contemporary Course

コンテンポラリーコース

全7品 / 10,000

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 鱈とパプリカのピカンテ エスカベッシュ
魚料理	アンコウ ペルーオリーブのタップナード風 2色のペルー唐辛子ソース
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	ルクマとチョコレートソースのアフォガード
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