

Chef's Special  
Course

## Peruvian 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 Warm Peruvian Soy Sauce Soup
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 Snow Crab and Chicken with Vegetable Tartare Stuffed Avocado  ライムとリモ唐辛子風味 魚介のマリネ「セビーチェ・ミクスタ」 Lime and Hot Pepper Flavored Seafood Marinated Dish "Ceviche Mixto"
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」 Fresh Fish and Seafood of the Day with Banana Leaf-Wrapped Baked Dish "Patarashka"
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」 Japanese Beef Fillet with Red Onions, Tomatoes, French Fries, and Coriander Stir-Fry "Lomo Saltado"
デザート	ライム香る グァバとルビーグレープフルーツのチーズケーキ Guava and Ruby Grapefruit Cheesecake with Aroma of Lime
パン	ライ麦のリュスティック Coffee or Tea
カフェ	コーヒー もしくは 紅茶 Coffee or Tea

## 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 Warm Peruvian Soy Sauce Soup
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 Snow Crab and Chicken with Vegetable Tartare Stuffed Avocado  キハダマグロのマリネ 春キャベツのソース エモリエンテのジュレ Marinated yellowfin tuna with spring cabbage sauce and emollient jelly
魚料理	メカジキのグリル アヒパンカの香り アスパラガスと新玉ねぎのサラダ Grilled swordfish with aji panca sauce, asparagus and new onion salad
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 Aji Panca Flavored Grilled Japanese Beef and Rich Red Wine Sauce
デザート	苺とジャスミンのフレジエ カカオパルプのソルベ Strawberry and Jasmine Fresier with Cacao Pulp Sorbet
パン	ライ麦のリュスティック Coffee or Tea
カフェ	コーヒー もしくは 紅茶 Coffee or Tea

※メニューの金額は消費税とサービス料を含みます