

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「パルタ・ア・ラ・レイナ」 Snow Crab and Chicken with Vegetable Tartare Stuffed "Palta a la Reina" 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	メロンとアボカドのクリーム、ライムの香り Melon and Avocado Cream with Scent 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 ワラサの冷製ミキュイ 赤紫蘇のサルサクルダ Chilled Mi-Cuit of Japanese Amberjack with Red Shiso Salsa Cruda
魚料理	サーモンのポワレ 柑橘とアヒアマリージョのバターソース Salmon Poêlé with Citrus and Aji Amarillo Butter Sauce
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	桃のコンポートと甘酒のソルベ カムカムベリーソース Peach Compote and Amazake Sorbet with Camu Camu Berry Sauce
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