

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"
	ライムとりも唐辛子風味 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
	カツオと焼き茄子のティラディート 香味野菜のサルサクリオージャ Bonito and grilled eggplant tiradito with aromatic vegetable salsa criolla
魚料理	ワラサのボワレ アヒパンカと夏野菜のケッカソース Pan-seared yellowtail with ahi panca and summer vegetables in a checca 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