

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	紅はるかのピカロネス 黒糖アイス Beni Haruka Sweet Potato Picarones with Muscovado Sugar Ice Cream
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 小エビのセヴィーチェ ビーツのエンサラダ・ルサ Baby Shrimp Ceviche & Beet Ensalada Rusa
魚料理	サーモンのベスカドフリート ワンカイナソース Fried Salmon with Huancaina 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	長野パープルとカシスのムース Nagano Purple Grapes & Blackcurrant Mousse
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