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	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	ブレット Bread
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
	長崎県産ぶりの炙り　かぶと春菊のクーリ　アヒパンカソース Seared Nagasaki yellowtail with turnip and chrysanthemum greens coulis and Ají Panca sauce
魚料理	あんこうのスープ仕立て　パリウエラ風 Monkfish soup Parihuela style
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	ブレット Bread
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