

Chef's Special

COURSE

PERUVIAN COURSE

ペルビアンコース

全6品 / 8,000

アミューズ	美明豚のチチャロン
前菜	花咲ガニとチキン 野菜のタルタルを詰め込んだ 「パルタ・ア・ラ・レイナ」 ライムとリモ唐辛子風味 真鯛のマリネ 「セビーチェ・トラディショナル」
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」
メイン料理	オーストラリア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」
デザート	アプリコットと抹茶のモンブラン

CONTEMPORARY COURSE

コンテンポラリーコース

全7品 / 10,000

アミューズ	シェフからの一品
前菜	花咲ガニとチキン 野菜のタルタルを詰め込んだアボカド 鯛のテリーヌ 春野菜と山わさびクリーム 柔らかく煮込んだ子牛タンのソテー ミントの香りのスープ
魚料理	鯖のアンチョビパン粉焼き マンゴーサルサクリオージャ
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
デザート	メロンとライチのスープ仕立て

※メニューの金額は消費税を含みません