

Chef's Special

# COURSE

## PERUVIAN COURSE

ペルビアンコース

全6品 / 10,000

|       |                                                                           |
|-------|---------------------------------------------------------------------------|
| 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」<br>ライムとりも唐辛子風味 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 | 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」                             |
| デザート  | ルビーショコラのデクリネゾン                                                            |

## CONTEMPORARY COURSE

コンテンポラリーコース

全7品 / 8,000

|       |                                                                                    |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 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<br>タコのコンフィカウサ仕立てアヒパンカソース<br>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   | サーモンのアサード新玉ねぎとグリーンピースソース ワカタイのアクセント                                                |
| 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  | 苺のミルフィーユ                                                                           |

※メニューの金額は消費税を含みません