

# DINNER COURSE

【YUYAY 特別コース】本場の味を和牛で！ワンランク上のペルー料理を  
7品 / 10000 税込

～ 乾杯ドリンク～

**ESPUMANTE**  
ペルー産スパークリング

OR

**CHICHA MORADA**  
ペルーの国民的ジュース

本日のアミューズ

**AMUSE**

冷前菜

**CEBICHE** セビーチェ

真鯛のアヒリモとライム風味のさっぱりマリネ

温前菜

**ANTICUCHO** アンティクーチョ

国産牛ハツ肉の串焼き、特製タレ

本日のスープ

**CREMA DEL DÍA**

魚料理

**PESCADO ALO MACHO** ペスカド ア ロ マチョ

真鯛と魚介のペルー風ソテー

肉料理

**LOMO SALTADO DE WAGYU** 和牛のロモ サルタード

和牛、玉ねぎ、トマトのペルー風炒め

本日のデザート

**POSTRE DEL DÍA**

コーヒー or ハーブティー

**CAFÉ o INFUSIÓN**

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。  
PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES.

ディナータイム (17時以降) はテーブルチャージとして  
おひとり様 500円 税込 頂戴いたします。

PLEASE NOTE THAT THERE IS A TABLE CHARGE OF  
¥500 PER PERSON FOR DINING AFTER 5:00 PM.

# SPECIAL COURSE

【スペシャルコース】記念日におすすめのフルコース！

10品 / 14000 税込

～ 乾杯ドリンク ～

**ESPUMANTE**  
ペルー産スパークリング

OR

**CHAMU CHAMU**  
YUYAY オリジナルのモクテル

本日のアミューズ  
**AMUSE**

冷前菜

**CAUSA** カウサ

じゃがいもと鶏肉をマッシュポテト状にした料理

**CEBICHE MIXTO** セビーチェ MIX

シーフードのミックスマリネ

**PULPO AL OLIVO** プルポ アル オリーボ

茹でたタコにペルー産オリーブの特製ソースを掛けた一品

温前菜

**ANTICUCHO** アンティクーチョ

国産牛ハツ肉の串焼き、特製タレ

**YUCA FRITA** ユカ フリタ

キャッサバ フリット

本日のスープ

**CREMA DEL DÍA**

魚料理

**PESCADO A LO MACHO** ペスカド ア ロ マチョ

真鯛と魚介のペルー風ソテー

肉料理

**CORDERO CON QUINOTTO** コルデロ

子羊のソテーとキノアのリゾット

本日のデザート

**POSTRE DEL DÍA**

コーヒー or ハーブティー

**CAFÉ o INFUSIÓN**