

## ディナーコース

### DINNER COURSE

7500

【ウェルカムドリンク】 下記からドリンクをお一つお選びください

**Chicha Morada o Espumante**

- ・「チチャモラーダ」ペルーの伝統的なジュース
- ・「エスプマンテ」スパークリングワイン

【アミューズ】

**Amuse**

【冷前菜】

**Tiradito**

真鯛のペルー風カルパッチョ

【温前菜】

**Anticucho**

ペルーの定番ストリートフード / 牛ハツのグリル串焼き

【本日のスープ】

**Crema del Día**

【メイン】 下記から一品をお選びください

**Parrilla Marina con Quinotto**

**Picaña a la Parrilla con Quinotto**

- ・魚介のグリルとキノアのリゾット
- ・牛肉のグリル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**

## ユヤイコース

### YUYAY COURSE

9500

【ウェルカムドリンク】 下記からドリンクをお一つお選びください

#### Chicha Morada o Espumante

- ・「チチャモラーダ」ペルーの伝統的なジュース
- ・「エस्पマンテ」ペルー産スパークリングワイン

#### 【アミューズ】

##### Amuse

【冷前菜】 下記から一品をお選びください

#### Cebiche o Causa

- ・「セビーチェ」ペルーを代表する真鯛のマリネ
- ・「カウサ」ペルー風マッシュポテト

【温前菜】 下記から一品をお選びください

#### Brocheta de Alcatra o Brocheta de Chanchó

- ・「ブロチェタ デ ロモ」牛肉のグリル串焼き
- ・「ブロチェタ デ チャンチョ」豚肉のグリル串焼き

#### 【本日のスープ】

##### Crema del Día

#### 【魚メイン】

##### Pescado a lo Macho

魚介のペルー風ソテー

#### 【牛肉メイン】

##### Lomito

牛ヒレ肉、玉ねぎ、トマトのソテー

#### 【本日のデザート】

##### Postre del Día

#### 【コーヒー or ハーブティー】

##### Café o Infusión

## ペルーコース

### PERÚ COURSE

12500

【ウェルカムドリンク】 下記からドリンクをお一つお選びください

#### Chicha Morada o Espumante

- ・「チチャモラーダ」ペルーの伝統的なジュース
- ・「エस्पマンテ」ペルー産スパークリングワイン

#### 【アミューズ】

Amuse

#### 【3種の冷前菜】

Pulpo al Olivo / Causa de Quinoa / Cebiche Amazónico

茹でタコにペルー産オリーブソース

キヌアのマッシュポテトサラダ

アマゾン風セビーチェ

#### 【3種の温前菜】

Concha Nikkei / Anticuchera Mixto / Cordero BBQ

ホタテ ニッケイ

牛ハツと海老のグリル

子羊のソテーに特製ソース

#### 【本日のスープ】

Crema del Día

#### 【メイン】

Rocoto Relleno

ペルー産ロコト唐辛子の牛肉詰め

#### 【デザート】

Helado de Lúcumá

スーパーフルーツの「ルクマ」のアイスクリーム

#### 【コーヒー or ハーブティー】

Café o Infusión