

*¡Hola Amigos!
¡Bienvenidos!*

ENTRADA 前菜

ENSALADA YUYAY エンサラーダ ユヤイ 1200

スーパーフードのキヌア、ペルー産ジャイアントコーンを
使用したフレッシュサラダ - 自家製ドレッシング -

CAUSA LIMEÑA カウサ リメーニャ 1600

アヒ アマリージョとレモンが香るマッシュポテトに
チキン、マヨネーズ、アボカドを重ねたペルーの定番前菜

CHORITOS A LA CHALACA チョリトス (4PC) 1100

ムール貝、玉ねぎとトマトのさっぱりレモンマリネ

PULPO AL OLIVO プルポ アル オリーボ 1700

スライスしたタコにペルー産オリーブソースがけ

PAPA A LA HUANCAÍNA パパ ア ラ ワンカイーナ 950

蒸したジャガイモにアヒ アマリージョと
チーズのクリームソースがけ



ティラディート

TIRADITO

真鯛のペルー風カルパッチョ
日本文化の影響を受けた料理

TIRADITO YUYAY ティラディート ユヤイ 1800

薄切りにした白身魚をペルー産黄色唐辛子アヒ アマリージョと
ライムの爽やかなソースで味わうペルーの定番料理

TIRADITO NIKKEI ティラディート ニッケイ 1800

醤油ベースとアボカドの日系フュージョン

Comida Peruana ¡La más rica del mundo!

CEBICHE セビーチェ

ユネスコ無形文化遺産に登録されたペルーを代表する料理
魚介をライム、アヒ リモ、パクチーでマリネした爽やかな一皿

CLÁSICO クラシック

伝統的な製法にこだわり、素材の旨味を引き出した
皆に愛されるクラシックなセビーチェ

CEBICHE DE PESCADO ペスカド 2300

白身魚のセビーチェ

CEBICHE MIXTO ミクスト 2800

白身魚、エビ、タコのセビーチェ

YUYAY ユヤイ

ペルーを代表する黄唐辛子 “アヒ アマリージョ”
辛味・爽やかさ・柑橘の香りが絶妙に調和した
やさしい辛味のセビーチェ

CEBICHE DE PESCADO ペスカド 2500

白身魚のセビーチェ

CEBICHE MIXTO ミクスト 3000

白身魚、エビ、タコのセビーチェ



おすすめソース！

● ロコト ● ワカタイ ● アセイトゥナ
● ワンカイーナ ● チミチュリ

PARRILLA グリル

お酒のお供に！

ペルー定番のジューシーな屋台料理

定番ストリートフード

アンティークーチョ
ANTICUCHO 650 ●●
牛ハツの串焼き (1PC)

ブロचेタス ミックス
BROCHETAS MIX 3900 ●●●
串焼きミックスセット (6PC)

コルデロ アラ パリヤ
CORDERO A LA
PARRILLA ●●●
ラムチョップのグリル
3PC 5500 / 6PC 10500

ブロचेタ デロモ
BROCHETA DE LOMO 750 ●●
牛ランプの串焼き (1PC)

ブロचेタ デランゴスティーノ
BROCHETA DE
LANGOSTINO 750 ●●
エビの串焼き (1PC)

パリヤ エスPECIAL
PARRILLA ESPECIAL 7500 ●●●●
ラムチョップと牛イチボのグリル



Anticuchos

サクッとつまめる！ PIQUEO おつまみ

アセイトゥナ ボティハ
ACEITUNA BOTIJA 500
ペルー産ボティハオリーブ

カンチータ
CANCHITA 500
ペルー産とうもろこしのおつまみ

ユカス フリタス
YUCAS FRITAS 1000
キャッサバのフリット

パパス フリタス
PAPAS FRITAS 850
フライドポテト

タパス デブルポイ チャンチョ
TAPAS DE PULPO
Y CHANCHO 950
タコと豚バラのタパス (4PC)

ペルーの香りと辛味を添える、伝統の組み合わせ！
お料理に加えることで、ペルーならではの豊かな味わいをお楽しみいただけます！

アヒ ロコト
AJÍ ROCOTO
ペルー産
赤唐辛子ソース
150

アヒ ワカタイ
AJÍ HUACATAY
アンデスハーブの
ピリ辛ソース
150

クレマ デアセイトゥナ
CREMA DE
ACEITUNA BOTIJA
ペルー産オリーブのクリーム
150

ワンカイーナ
HUANCAÍNA
アヒ アマリージョと
チーズのクリームソース
200

お肉料理と相性抜群
チミチュリ
CHIMICHURRI
パセリ、ニンニク
オイルの自家製ソース
200

FONDO メイン

本場の味をみんなでシェア!こだわりの自家製ソースとともにYUYAYならではのペルー料理をお楽しみください。

人気
No.1!

ペルーの伝統料理

ロモ サルタード

LOMO SALTADO

牛肉と玉ねぎ、トマトのペルー風ソテー

4700



ARROZ

ライス

+300

1〜2名様分



アヒ デ ガジーナ
AJÍ DE GALLINA

2300

おすすめ!

ARROZ ライス +300

鶏肉のペルー風シチュー、アヒ アマリージョクリーム
ペルー定番の家庭料理

キノット コン ペスカド

QUINOTTO CON PESCADO

2500

スーパーフード“キノア”のリゾット、真鯛のグリル

アロス コン チャンチョ

ARROZ CON CHANCHO

2600

豚バラ肉のロースト

アヒ アマリージョとアヒ パンカ風味のイエローライス

アロス コン マリスコス

ARROZ CON MARISCOS

2700

エビとタコのペルー風シーフードライス

PASTA パスタ

ペルー産唐辛子の豊かな風味を引き出した
濃厚ソースで仕上げる、旨味あふれるパスタ

パスタ ア ロ マチョ

PASTA ALO MACHO

2600

魚介の旨味がたっぷり染み込んだシーフードパスタ

アヒ アマリージョとアヒ パンカ風味

アサド コン パスタ ア ラ ワンカイーナ

ASADO CON PASTA A LA HUANCAÍNA

3200

牛肉のグリルとアサドソース

アヒ アマリージョとチーズのクリームパスタ

SOPA スープ

PERÚ Mi destino culinario favorito!

ソパ デル ディア

SOPA DEL DÍA

350

本日のスープ

チュペ デ ラングスティーノ
CHUPE DE LANGOSTINO

1800

エビの旨味を凝縮された濃厚クリームスープ

1〜2名様分

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。
Si tiene alguna alergia, por favor informe a nuestro personal.

🌶️ スパイシー
PICANTE

🌟 おすすめメニュー
RECOMENDADO

ペルーで最も愛されてるフルーツ

エラド デ ルクマ HELADO DE LÚCUMA 550

アンデス原産のフルーツ『ルクマ』を使った
濃厚な甘さが特徴のペルー定番アイスクリーム

アフォガート デ ルクマ AFFOGATO DE LÚCUMA 900

ルクマのアイスとエスプレッソの
アフォガート

アルファホール デ マカ ALFAJOR DE MACA (2PC) 550

ペルー産マカを使用した
自家製キャラメルクッキー

ソルベテ デ マラクヤ イ マンゴ SORBETE DE MARACUYÁ Y MANGO 550

パッションフルーツとマンゴの
シャーベット



LÚCUMA ルクマ

ペルー原産の伝統的な果実。
オレンジ色の果肉はほくとした食感で
キャラメルやメープルを思わせる
やさしい甘さが特徴。



MACA マカ

アンデス原産の伝統的なスーパーフード。
標高の高い過酷な環境で育ち、
身体にうれしい栄養が豊富に含まれています。



QUINUA キヌア

ペルーの標高の高い地域で育ち
古くから主食として親しまれてきました。
プチプチとした食感と香ばしい風味が特徴で
栄養豊富なスーパーフードです。

ディナータイムはサービス料として、お一人様あたり ¥500 をいただいております。Cargo de servicio adicional ¥500 a partir de las 17:00.

お席を 2 時間制とさせていただきます。Para el disfrute de todos, el tiempo de mesa es de 2 horas.

お一人様につきフード 1 品とドリンク 1 杯のご注文をお願いいたします。Solicitamos un consumo mínimo : Un plato y una bebida por persona.



エフライン パロミノ EFRAÍN PALOMINO

グランドシェフ

ペルー・アンデス地方の **ワンカヨ** 出身。

幼い頃からとうもろこしやジャガイモなど、アンデスならではの
食材に囲まれて育ち、その土地の伝統を活かした料理を学んできました。

さらに首都リマでも研鑽を積み、海岸地帯・アンデス地帯・アマゾン地域と
地域ごとに異なるペルーの豊かな食文化に触れながら経験を重ねてきました。

2019 年に来日し、日本で本場ペルー料理の魅力を伝える活動をスタート。
現在も料理を通して、ペルーの文化や味わいを届け続けています。

“ YUYAY へようこそ！
伝統・本場の味に少しのアレンジを加えた料理を楽しめます。
新鮮なセビーチェや定番の料理とともに
私たちが愛するペルーの味をぜひお楽しみください。 ”