

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	ズワイガニとチキン 野菜のタルタルを詰め込んだアボカド 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	マンゴーとパイナップルのコンポジション

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	ズワイガニとチキン 野菜のタルタルを詰め込んだアボカド 大山鶏の胸肉 オクラのサルサヴェルデとライムジュレ 柑橘でマリネした鴨むね肉のコンフィ
魚料理	サーモンのポアレ オレンジブルブランとペルーオリーブのタブナード
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	赤桃のムースグラッセ、バラのジュレ添え

※メニューの金額は消費税を含みません