

Plato al Carbon

炭火焼き料理

ペルー料理を彩る鮮烈なスパイス、“トウガラシ” その種類は 300 種を超え、
その中でも”アヒパンカ唐辛子”を厳選し、味付けした炭火焼き料理



1. Anticucho

アンティクーチョ

国産牛ハツ肉串の炭火焼き、アヒパンカ唐辛子ペーストで味付け。じゃがいも、コーン添え

1本	660
3本	1,800

Topping

ALL 150



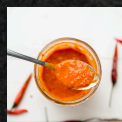
Limon
レモンスライス



Salsa
サルサ



Culantro
パクチー



Rocoto
ロコト唐辛子
ソース



Huacatay
ブラックミント
ビリキソース



Ketchup
ケチャップ



Mayonesa
マヨネーズ

すべて税込価格となります

Entradas 冷前菜

2.Causa Marina

カウサ マリナ

ペルー産黄色唐辛子のペーストで味付けしたシーフード
ポテトサラダ
ツナマヨ、オニオン、アボカドなどをマッシュポテトで
挟み、エビフライ、卵、オリーブを添えた一品

1,300



カウサ マリナ

3.Papa a la Huancaína

パパ ワンカイーナ

茹でたジャガイモに、チーズとアヒ アマリージョで
作った ピリ辛のクリーミーなソースを掛けた一品

850



パパラワンカイーナ

4.Ensalada César de Pollo

シーザーチキンサラダ

グリルチキンのペルー風シーザーサラダ

800

5.Ensalada César de Camaron

シーザーシュリンプサラダ

グリルシュリンプのペルー風シーザーサラダ

850



シーザーチキン



シーザーシュリンプ

Porciones

サイドメニュー



6.Salchipapa

サルチパパ

ソーセージとポテトフライ

670



7.Papas Fritas

ポテトフライ

450



8.Yucas Fritas

キャッサバ芋のフライ

外はカリッと中身がホクホクな芋

820



9.Cancha

アンデスコーンのフライ

カリカリ食感で香ばしい揚げコーン

550



10.Frijoles

ペルー産豆の煮込み

カナリオ豆を長時間煮込んだ一品

550



11.Alitas Acevichadas

手羽元フライのスパイシーソース

手羽元フライにロコトソースを掛けた一品

770



12.Arroz

ライス

小 300 大 400

Topping

ALL 150



Limon
レモンスライス



Salsa
サルサ



Culantro
パクチー



Rocoto
ロコト唐辛子
ソース



Huacatay
ブラックミント
ピリ辛ソース



Ketchup
ケチャップ



Mayonesa
マヨネーズ

すべて税込価格となります

Pescados y Mariscos

シーフード料理

「セビーチェ」とは、新鮮な魚介をライム果汁でさっとマリネしたペルーの定番料理。爽やかな酸味とパクチーの香りが広がる、さっぱりとした一品です



13.Ceviche de Pescado カジキマグロのセビーチェ

カジキマグロをオニオン、パクチー、レッド
ペッパー、ライム、魚介スープでマリネした一品

S 1,200
M 1,980

14.Ceviche Mixto シーフードセビーチェ

カジキマグロ、イカ、エビ、ホタテ
ムール貝をマリネした一品

S 1,400
M 2,340



15.Leche de Tigre レチェ デティグレ

シーフードカクテル
カジキマグロ、イカ、エビのミルク風仕立てのマリネ

1,550



16.Choritos a la Chalaca ムール貝のセビーチェ ~6ヶ~

ムール貝をオニオン、パクチー、レッドペッパー
ライム、魚介スープでマリネした一品

1,250



17.Arroz con Mariscos アロス コン マリスコス

ペルー風シーフードライス、白身魚、イカ
エビ、ホタテ、ムール貝の旨味が染み込んだご飯 1,980



18.Jalea Mixta ハレア ミクスタ

白身魚、エビ、イカのシーフードフリット	S	1,500
サルサ、タルタルソース添え	M	2,500



19.Chicharron de Pescado チチャロン デ ペスカド

白身魚のフリット	S	1,150
サルサ、タルタルソース添え	M	1,800



20.Chicharron de Calamar チチャロン デ カラマル

イカのフリット	S	1,300
サルサ、タルタルソース添え	M	1,980

Topping

ALL 150



Limon
レモンライス



Salsa
サルサ



Culantro
パクチー



Rocoto
ロコト唐辛子
ソース



Huacatay
ブラックミント
ピリ辛ソース



Ketchup
ケチャップ



Mayonesa
マヨネーズ

Combo コンボ

ペルーの人気料理を一つにしたシーフードプレート。ペルー1周の旅をご堪能ください



21.Combo Marino コンボ マリノ

セビーチェ、シーフードライス、白身魚とイカのフリット、シーフードポテトサラダの4種プレート 2,800

Sopa スープ



22.Sudado Mixto スダド ミクスト

白身魚、ホタテ、イカ、エビ、ムール貝のペルー風シーフードスープ

2,200

Chaufa チャーハン

ペルーの食文化に深く根付いた中国系ペルー料理。”チャウファ”はその代表的なメニューの一つです
ペルー産醤油”シジャオ”をベースに炒めた具材と香り豊かな味付けがクセになります



23. Chaufa con Lomo
チャウファ コン ロモ

ペルー風鶏肉チャーハンと牛ランプと
野菜のシジャオ炒め

2,500



24. Chaufa de Mariscos
チャウファ デ マリスコス

白身魚、イカ、エビ、ムール貝、ホタテ
のシーフードチャーハン

1,970



25. Chaufa de Pollo
チャウファ デ ポヨ

鶏肉チャーハン

1,200

Topping

ALL 150



Limon
レモンスライス



Salsa
サルサ



Culantro
パクチー



Rocoto
ロコト唐辛子
ソース



Huacatay
ブラックミント
ピリ辛ソース



Ketchup
ケチャップ



Mayonesa
マヨネーズ

Fondos

メイン

ロモサルタードは、牛肉と野菜の炒め物で中華とペルーの料理が融合した日本人の口にも合う一品
厳選された食材が生み出す、格別の美味しさをご堪能ください



26.Lomo Saltado
ロモ サルタード

牛ランプと黄色唐辛子、レッドオニオン、トマト
パクチーのシジャオ炒め

2,100



27.Seco con Frijoles
セコ コン フリホレス

牛ヒレのパクチーペースト煮込みと
カナリオ豆煮込みのプレート

1,980



28.Aji de Gallina
アヒ デ ガイナ

黄色唐辛子のペーストと鶏肉、オニオン
を煮込んだペルー風シチュー

1,670



29.Bisteck a lo Pobre ビステ アロ ポブレ

牛ランプステーキと目玉焼き、
ポテトフライ、ライスのプレート

200g 2,200



30.Milanesa de Pollo ミラネサ デ ポヨ

鶏肉のミラネザとポテト、ライスのプレート

1,680



31.Milanesa de Pescado ミラネサ デ ペスカド

白身魚のミラネザとポテト、ライスのプレート

1,780

Topping ALL 150



Limon
レモンライス



Salsa
サルサ



Culantro
パクチー



Rocoto
ロコト唐辛子
ソース



Huacatay
ブラックミント
ピリ辛ソース



Ketchup
ケチャップ



Mayonesa
マヨネーズ

すべて税込価格となります