

01

ロモ サルタード

LOMO SALTADO

牛ランプ肉と彩り野菜、ペルー産黄唐辛子をペルー産醤油で香ばしく炒めたペルー定番の一皿。ポテトとライス付

1,500



02

セビーチェ

CEBICHE CON CHICHARRON DE PESCADO

カジキマグロを爽やかにマリネし、白身魚のフライとともに盛り合わせた一皿。アンデスコーン、ジャイアントコーン、

1,500



03

アヒ デ ガジナ

AJI DE GALLINA

ペルー産黄色唐辛子のペーストで、ほぐし鶏をクリーミーに煮込んだ、コク深いペルー定番シチュー。ライス付

1,350



04

週替わりプレート

PLATO SEMANAL

シェフおすすめの料理を気軽に楽しめる、週替わりのプレート

1,300



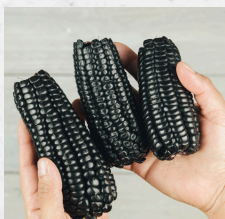
← 全品ドリンク&サラダ&スープ付

SET DRINK

ランチドリンクは
こちらよりお選びください

- ・チチャモラーダ
- ・オレンジ
- ・ウーロン茶 (Hot/Ice)
※ホットはホットティーになります
- ・コーヒー (Hot/Ice)

チチャモラーダとは？



ペルー原産の「紫とうもろこし」のドリンク
ライム、バイン、シナモンで長時間煮詰め
サッパリとした甘酸っぱさがクセにまります
紫とうもろこしはポリフェノールがワインの6倍
も含まれる美容効果の高いスーパーフード

Google公式アカウント



お客様の声を大切にしています
Googleでの口コミ投稿をお願いできれば幸いです