

A LA CARTA ア・ラ・カルト

PLATOS FRÍOS ★ COLD DISHES ★ 冷たいお料理

CEBICHE DE PESCADO (GF) 1,800 (S) | 2,700 (L)

Seasonal fish ceviche, served with Peruvian corn, sweet potato and seaweed

鮮魚のセビチェ 旬の鮮魚、ペルー産とうもろこし、さつまいも、とさか海苔

CEBICHE NIKKEI DE “HONMAGURO” 1,800 (S) | 2,700 (L)

“Honmaguro” tuna ceviche, with cucumber, myoga, “Rocoto” hot pepper, soy sauce and lime juice

ニッケイ・セビチェ 本マグロ、胡瓜、みょうが、「ロコト」とうがらし、ライム、醤油

CEBICHE DE ALMEJAS (GF) 2,800

“Hamaguri” hard clams ceviche, served with lima beans and spinach purée

蛤のセビチェ 昆布だしで茹でた蛤、白インゲン豆とほうれん草のピューレ

CEBICHE MIXTO ESPECIAL (GF) 5,800

Two kinds of fish, two kinds of clams, shrimp, calamari and sea urchin ceviche

セビチェ・ミクスト・スペシャル 鮮魚2種類、貝類2種類、エビ、イカ、ウニ

CAUSA DE PAPA AMARILLA RELLENA DE POLLO (GF) 1,800

Mashed yellow potatoes, seasoned with lime and “Ají Amarillo” peppers, filled with chicken and vegetables

カウサ・レジェーナ ライムと「アヒ・アマリージョ」とうがらしで風味つけたマッシュポテト チキンと野菜詰め

PAPA CON SALSA HUANCAÍNA (GF) 1,600

Boiled potatoes covered with cheese, milk and “Ají Amarillo” hot pepper sauce

パパ・ア・ラ・ワンカイーナ 茹でたじゃがいも、チーズ、ミルクと「アヒ・アマリージョ」とうがらしソース

PULPO AL OLIVO (GF) 1,800

Sliced octopus with “Botija” purple olives, three ways

プルポ・アル・オリーボ 茹でたタコ、ペルー産紫オリーブ（ソース、チュイル、ドライ）

PALTA RELLENA DE SALMÓN, IKURA Y VERDURAS (GF) 2,000

Half avocado stuffed with salmon, salmon roe and vegetables

パルタ・レジェーナ アボカド サーモン、イクラと野菜詰め

PLATOS CALIENTES ★ WARM DISHES ★ 温かいお料理

ANTICUCHOS DE CORAZÓN (FRESCO) 1,800

Grilled beef heart, marinated in “Ají Panca” peppers, cumin, black beer and red wine vinegar

アンティクーチョ 国産牛ハツの串焼き 「アヒ・パンカ」とうがらし、クミン、黒ビールと赤ワインビネガー風味

BOLAS DE YUCA FRITA CON SALSA DE AJÍ AMARILLO 1,400

Deep fried mashed cassava with “Ají Amarillo” hot pepper sauce

ボラス・デ・ジュカ マッシュしたキャッサバ芋ボールのフライ 「アヒ・アマリージョ」とうがらしソース

TAMAL DE PANCETA DE CERDO (GF) 1,400

Pork belly tamal with red onions, “Ají Limo” hot pepper, cilantro and lime sauce

タマル バナナの葉で包み蒸した「モテ」とうもろこしと豚バラ肉

赤玉ねぎ、「アヒ・リモ」とうがらし、コリアンダーとライムソース

SOPA DE QUINUA (GF) 1,800

White, red and black quinoa, Peruvian corn and paprika soup

ソパ・デ・キノア 3色のキノア、ペルー産とうもろこしとパプリカのスープ

SOPA CRIOLLA 2,600

Beef, noodles, tomato, oregano and milk soup

ソパ・クリオジャ 牛ヒレ肉、パスタ、トマト、オレガノとミルクのスープ

ESTOFADO DE QUINUA CON PESCADO A LA PLANCHA (GF) 2,200

Quinoa stew, seared bonito, sprouts

エストファード・デ・キノア キノアの煮込みとカツオのたたき

SUDADO DE CHITA (GF) 3,800

Whole red seabream, braised in “Chicha de Jora”, white wine, “Ají Amarillo” hot pepper and tomatoes

真鯛のスタード 真鯛の蒸し煮 「チチャ」醗酵とうもろこしジュース、白ワイン、「アヒ・アマリージョ」、トマト

ARROZ CON MARISCOS (GF) 2,600

Rice with shrimp, octopus, calamari and scallops

アロス・コン・マリスコス エビ、タコ、イカとホタテのごはん

TACU TACU CON SALSA DE MARISCOS (GF) 2,600

Fried beans and rice, topped with shrimp, octopus and calamari sauce

タクタク・コン・マリスコス 豆の煮込みとライスを焼いた「タクタク」にエビ、タコとイカのソース

AJÍ DE GALLINA 1,800

Chicken breast, “Ají Amarillo” pepper, milk, Parmigiano Reggiano and pecan nuts stew

アヒ・デ・ガジーナ 親鶏のスープで煮込んだ若鶏の胸肉、とうがらし、ミルク、チーズ、ペカンナッツ ライス付き

ESCABECHE DE POLLO 2,800

Chicken thighs, marinated in red onions, “Ají Panca” and “Ají Amarillo” peppers, oregano and red wine vinegar with side of fried cassavas

鶏肉のエスカベーチェ 総州古白鶏のもも肉、赤玉ねぎ、「アヒ・パンカ」「アヒ・アマリージョ」とうがらし、オレガノと赤ワインビネガーのマリネソース キャッサバ芋添え

ARROZ CON PATO (GF) 2,800

Baked duck and rice, cooked with cilantro, black beer, “Chicha de Jora” and “Ají Amarillo” pepper

アロス・コン・パト 鴨、コリアンダー風味のごはん

COMBINADO DE CAU CAU CON CHANFAINITA (GF) 3,200

Two kinds of stews, “Cau Cau” (beef tripe) and “Chanfainita” (beef lights) with potatoes and rice

コンビナード 「カウカウ」牛ハチノス、じゃがいも、「アヒ・アマリージョ」とうがらしの煮込みと「チャンファイニタ」牛フワ、じゃがいも、「モテ」とうもろこし、「アヒ・パンカ」とうがらしの煮込み ライス付き

ASADO DE RES (DE “KUROGE WAGYU” CLASE A5) CON CAIGUA RELLENA (GF) 3,200

“Kuroge Wagyu” (A5 grade) beef stew with “Caigua” filled with pork “Adobo”

アサド・コン・カイグア 黒毛和牛(A5 ランク)と「パンカ」とうがらしの煮込みと「カイグア」豚バラの煮込み詰め ライス付き

SECO DE RES (DE “KUROGE WAGYU” CLASE A5) (GF) 2,800

“Kuroge Wagyu” (A5 grade) beef and cilantro stew

セコ・デ・レス 黒毛和牛(A5 ランク)とコリアンダーの煮込み ライス付き

LOMO SALTADO DE LOMO FINO 2,600

Stir-fried beef tenderloin, “Ají Amarillo” peppers, red onions, tomatoes, cilantro and fried potatoes

ロモ・サルタード 国産牛ヒレ肉、「アヒ・アマリージョ」とうがらし、赤玉ねぎ、トマト、青ネギ、フレンチフライ、コリアンダーの炒め ライス付き

POSTRES ★ DESSERTS ★ デザート

POSTRE DE LA SEMANA 1200～

This week's dessert plate

今週のデザートプレート

HELADO DE LÚCUMA 800

“Lúcuma” ice cream

ルクマ アイスクリーム

SORBETE DE CHIRIMOYA 800

Chirimoya sorbet

チリモヤ ソルベ

SORBETE DE AGUAYMANTO 800

“Aguaymanto” (Inca berry) sorbet

アグアイマント ソルベ

HELADO DE CHOCOLATE (DE CACAO PERUANO) 800

Chocolate ice cream made with Peruvian Amazonian cacao

ペルー産アマゾンカカオのチョコレートアイスクリーム

CERVEZAS ビール

生ビール SUNTORY THE PREMIUM MALTS	750
CERVEZA CRISTAL クリスタル (ペルー産 スッキリしたビール)	850
CERVEZA CUSQUEÑA クスケーニャ (ペルー産 スタンダードなラガー)	850
CERVEZA CUSQUEÑA RED LAGER クスケーニャ・レッド・ラガー (ペルー産 コクのあるダークラガー)	850
CERVEZA CUSQUEÑA TRIGO クスケーニャ・トリゴ (ペルー産 小麦のホワイトエール)	900
CERVEZA CUSQUEÑA QUINUA クスケーニャ・キノア (ペルー産 キノアの苦味のあるラガー)	900
CERVEZA CUSQUEÑA NEGRA クスケーニャ・ネグラ (ペルー産 甘めの黒ビール)	900
CERVEZA NEGRA MODELO ネグラ・モデルロ (メキシコ産 黒ビール)	1,000
BITBURGER NON-ALCOHOLIC BEER ビットブルガー ノン・アルコール・ビール	700

CÓCTELES DE PISCO 「ピスコ」ベースのカクテル

<SOURS サワー>

PISCO SOUR (PISCO EL SARCAJ DE AZPITIA) ピスコ・サワー (lime juice, egg white, bitters)	1,200
AGUAYMANTO SOUR アグアイマント・サワー (inca berry, lime juice)	1,000
MARACUYÁ SOUR パッションフルーツ・サワー (passion fruit juice, egg white)	1,100
CHICHA SOUR チチャ・サワー (purple corn syrup, passion fruit and lime juice, egg white)	1,100
SEASON'S PISCO SOUR 季節のサワー	1,100~

<SHORT COCKTAILS ショート>

CAPITÁN (PISCO EL SARCAJ DE AZPITIA) カピタン (red vermouth, orange bitters)	900
PISCOTINI ピスコティニ (dry vermouth, olive)	900
PISCO MARGARITA ピスコマルガリータ (cointreau, lime juice, maras salt)	900
PISCOPÓLITAN ピスコポリタン (cranberry juice, cointreau, lime juice)	900
CHICHAPÓLITAN チチャポリタン (purple corn syrup, cointreau, lime juice, passion fruit juice)	900
ALGARROBINA アルガロビナ (egg yolk, milk, "algarrobo" Peruvian carob syrup)	800

<LONG COCKTAILS ロング>

CHILCANO チルカノ (lime juice, bitters, ginger ale)	900
CHILCANO DE MARACUYA パッションフルーツのチルカノ (passion fruit, lime, bitters, ginger ale)	1,000
CHILCANO DE ALBAHACA フレッシュバジルのチルカノ (fresh basil leaves, lime juice, bitters, ginger ale)	1,100
CHILCANO DE CAMPARI カンパリのチルカノ (campari, lime juice, bitters, ginger ale)	1,000
PISCO TÓNIC ピスコ・トニック (lime, tonic water)	800
AGUAYMANTO JULEP アグアイマント・ジュレップ (inca berry, lime, "hierba buena" mint leaves)	1,200
PISCO MOJITO ピスコ・モヒート ("hierba buena" mint leaves, sugar, lime)	1,100

<MACERADO BASED COCKTAILS マセラードカクテル>

Ask our servers for details 自家製でピスコに様々な食材を漬け込んだフレーバードピスコを色んなスタイルのカクテルで楽しんで頂けます

*表示は全て税込み価格です。 *ワンドリンクの注文をお願いしております。 *1 テーブルに 500 円のチャージを頂いております。
*Prices include 10% taxes *We will ask guests to order at least one drink per person *There is a 500 yen charge per table

VINOS ワイン

* ワインリストをご覧ください。 * Please ask for the wine list

RON PERUANO ペルー産ラム

CARTAVIO Superior カルタビオ・スペリオール 800

CARTAVIO Black カルタビオ・ブラック 800

CARTAVIO Solera 12 años カルタビオ・ソレラ 12年 1,100

CARTAVIO XO カルタビオ・XO 1,200

CUBA LIBRE クバ・リブレ (white rum, coke) 800

MOJITO モヒート (white rum, hierba buena, lime juice, soda) 1,100

RUM PUNCH ラム・パンチ (white rum, pineapple juice, lime juice, soda) 1,200

* ソーダ、トニック割りは表記の値段+200円 * For soda or tonic water options, add 200 yen to the listed rum price

GIN PERUANO ペルー産ジン

GIN'CA ジンカ 1,200

GIN'CA, BERRIES EDITION ジンカ・ベリー・エディション 1,200

AMAZONIAN GIN COMPANY アマゾニアン・ジン・カンパニー 1,200

* ソーダ、トニック割りは表記の値段+200円 * For soda or tonic water options, add 200 yen to the listed gin price

WHISKY ウイスキー

SUNTORY CHITA 知多 900

SUNTORY HAKUSHU 白州 1,200

SUNTORY YAMAZAKI 山崎 1,400

SUNTORY HIBIKI BLENDER'S CHOICE 響 1,400

ICHIRO'S, MALT & GRAIN WHITE LABEL イチローズ モルト&グレーン ホワイトラベル 1,000

MACALLAN, 12 YEARS マッカラン 12年 1,000

* ソーダ、トニック割りは表記の値段+200円 * For soda or tonic water options, add 200 yen to the listed whisky price

BEBIDAS NO ALCÓHOLICAS ノン・アルコール

CHICHA MORADA	チチャ・モラーダ (紫トウモロコシのジュース)	600
INCA KOLA	インカ・コーラ (ペルーの炭酸飲料)	600
COCA COLA	コカ・コーラ	500
GINGER ALE	ジンジャー・エール	500
PINEAPPLE JUICE	パイナップルジュース	500
FRESH ORANGE JUICE	絞りたてオレンジジュース	800
SAN PELLEGRINO (SPARKLING WATER) 500ML	サン・ペレグリーノ (ガス入りミネラルウォーター)	700
ACQUA NATÍA (STILL WATER) 500ML	ナティ-ア (ガスなしミネラルウォーター)	700
CAFÉ PERUANO (Espresso / Lungo)	ペルー産コーヒー (エスプレッソ/ルンゴ)	500
CAFÉ DESCAFEINADO (Espresso / Lungo)	カフェインレスコーヒー (エスプレッソ/ルンゴ)	500

<INFUSIONES CALIENTES ホットハーブティー (ポット) >

HIERBA LUISA	Lemongrass Tea	レモングラスティー (ポット)	800 (中) / 1,000 (大)
ANÍS	Anise Tea	アニスティー (ポット)	800 (中) / 1,000 (大)
MANZANILLA	Chamomile Tea	カモミールティー (ポット)	800 (中) / 1,000 (大)
HIERBA LUISA, ALMENDRA Y MARACUYÁ	レモングラス、アーモンドシロップ、パッションフルーツ		1,000
ANÍS, LIMÓN, JENGIBRE, CANELA Y MIEL	アニス、ライム、生姜、シナモン、蜂蜜		1,000
MANZANILLA, FRUTA DE LA ESTACIÓN Y CLAVO DE OLOR	カモミール、旬のフルーツ、クローブ		1,000

<INFUSIONES FRÍAS アイスティー (グラス) >

HIERBA LUISA FRÍA	Iced Lemongrass Tea	レモングラスアイスティー	600
-------------------	---------------------	--------------	-----