

MENÚ DEGUSTACIÓN 5,800

「デグスタシオン」コース / DEGUSTATION MENU

ペルーから輸入した食材と厳選した日本の食材を使った本格的なペルー料理を
ペポカのシェフのスタイルでお楽しみいただけるコースです。

----- ENTRADAS FRIAS -----

CEBICHE DE PESCADO

Seasonal fish ceviche

旬の鮮魚のセビチェ

PAPA A LA HUANCAÍNA / SOLTERITO DE QUINUA / PULPO AL OLIVO

Appetizer sampler (3 kinds)

冷たい前菜の盛り合わせ (3種類)

----- ENTRADA CALIENTE -----

ANTICUCHO DE CORAZÓN DE RES | BONITO SELLADO A LA PLANCHA

Grilled beef heart OR seared bonito, marinated in *Ají Panca* peppers, red wine vinegar, cumin

国産牛ハツまたは、カツオの鉄板焼き

----- SOPA -----

CREMA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS

Cream of Peruvian white asparagus soup

ペルー産ホワイトアスパラガスのクリームスープ

----- PRIMER FONDO -----

AJÍ DE GALLINA CON MUNICIÓN DE QUINUA

Chicken breast, *Ají Amarillo* peppers, Parmigiano Reggiano and pecan nuts stew, on top of quinoa

親鶏のスープで仕込んだ若鶏の胸肉、「アヒ・アマリージョ」とうがらし、ミルク、チーズの煮込み キヌア付き

----- SEGUNDO FONDO -----

SECO DE RES “WAGYU”, ESTILO “DONBURI”

Wagyu beef (A5 rank) and cilantro stew, on top of rice

黒毛和牛(A5 ランク)とコリアンダーの煮込み ライス付き

----- POSTRE -----

HELADO DE LÚCUMA | SORBETE DE AGUAYMANTO

Lucuma ice cream OR Aguaymanto sorbet

「ルクマ」アイスクリームまたは、「アグアイマント」ソルベ

*表示は全て税込み価格 *GF:グルテンフリー *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 *旨味調味料使用していません
*Prices include 10% taxes *GF: Gluten Free *We will ask guests to order at least one drink per person *There is a 500 yen charge per table *No MSG is used

MENÚ DE DEGUSTACIÓN ESPECIAL 11,000
SPECIAL DEGUSTATION MENU
「スペシャル・デグスタシオン」コース

**PARA OCASIONES ESPECIALES, O SI DESEA PROBAR ALGO DIFERENTE, PRUEBE NUESTRO
“MENÚ DE DEGUSTACIÓN ESPECIAL”. ES NECESARIO RESERVAR CON ANTICIPACIÓN.**

**FOR A SPECIAL OCCASION OR WHEN YOU FEEL LIKE TRYING SOMETHING DIFFERENT, TRY OUR
“SPECIAL DEGUSTATION MENU”. WITH PREVIOUS RESERVATION ONLY.**

デグスタシオン・コースを基本とした、特別な食材を使用したコースです。特別な機会に是非お試しください。
事前のご予約をお願いしております。