

**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  
ベ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

旬の鮮魚のセビチエ

**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おりません  
\*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。