



# Miraflores

## Peruvian Restaurant

ペルー料理 ミラフローレス

# MENU RANKING

## おすすめメニュー

### CEVICHE MIXTO

#### シーフードの特製マリネ

魚介類を玉葱、ニンニク、唐辛子で合わせ、レモン汁でしめた、さっぱりした前菜料理です。

2,700円



### PAPA A LA HUANCAINA

#### アンデスポテトのクリームチーズ和え

茹でたじゃがいもに、アヒアマリージョ(黄色唐辛子)ベースのソースをかけたペルーの伝統的なじゃがいも料理です。

1,500円



### ANTICUCHO DE CORAZÓN

#### 牛ハツの特製タレ漬けBBQ

牛のハツにペルーの香辛料を使った特製タレを漬け込んだ焼き物料理です。

2,200円



### ARROZ CON MARISCOS

#### トマトベースのシーフードパエリア

スペインのパエリアがルーツの、魚介の旨味をしっかりと閉じ込めたトマトベースの炊き込みご飯です。

3,400円



### LOMO SALTADO

#### 牛ヒレ肉のバルサミコ醤油炒め

中華系移民から伝わったチファ料理のひとつで、濃厚なペルー醤油で炒めた定番ペルー料理です。

3,000円



### ARROZ CON POLLO

#### 黒ビールとハーブで炊き込んだチキンパエリア

黒ビールとハーブで色をつけて炊き込んだチキンパエリア。濃厚な味わいが特徴です。

3,200円





# Miraflores

## Peruvian Restaurant

ペルー料理 ミラフローレス

# ENTRADAS

## 前菜メニュー

### CEVICHE MIXTO

2,700円

#### シーフードの特製マリネ

魚介類を玉葱、ニンニク、唐辛子で合わせ、レモン汁でしめた、さっぱりした前菜料理です。



### CEVICHE DE PESCADO

2,400円

#### フレッシュシーフードのセビーチェ

白身魚をベースに、ミックスセビーチェ同様にレモン汁でしめた魚メインのセビーチェです。



### CHORITOS A LA CHALACA

2,200円

#### ムール貝のレモンマリネ

ムール貝を刻み玉葱、トマト、とうもろこし、レモンなどで和えた貝のマリネです。 —



### LECHE DE TIGRE

1,400円

#### つゆだくセビーチェ「虎のミルク」

セビーチェをマリネする際に作る出汁汁です。酸味の強い白濁したエキスで、つゆだくのセビーチェとしてお召し上がりいただけます。



### PAPA A LA HUANCAINA

1,500円

#### アンデスポテトのクリームチーズ和え

茹でたじゃがいもに、アヒアマリージョ(黄色唐辛子)ベースのソースをかけたペルーの伝統的なじゃがいも料理です。





# Miraflores

## Peruvian Restaurant

ペルー料理 ミラフローレス

# ENTRADAS

## 前菜メニュー

### TIRADITO DE PESCADO 2,600円

白身魚のスライス レモンソース和え

白身魚をレモンでしめて黄色唐辛子のソースでマリネしました。魚の切り方がTira（棒状）出会ったことが名前の由来です。



### YUQUITAS 1,300円

キャッサバ芋のフリッター



### ENSALADA MIRAFLORES 1,300円

ミラフローレスサラダ



### VERDURAS SALTEADAS 1,300円

温野菜のオリーブオイル炒め



### ENSALADA VERDE 1300円

季節野菜のグリーンサラダ





# Miraflores

## Peruvian Restaurant

ペルー料理 ミラフローレス

# ENTRADAS

## 前菜メニュー

### CHICHARRÓN DE CHANCHO 2,100円

#### 豚肉の素揚げ

豚肉を揚げて、玉ねぎなどで合わせて食べるペルーのストリートフードです。



### PAPA RELLENA 1,400円

#### じゃがいもとひき肉のペルー風コロッケ

じゃがいもの中に卵、ひき肉などを入れて外側に衣をつけてあげるペルーのコロッケです。



### CHORIZO 1,500円

#### ミラフローレス自家製チョリソー

とても大きな、ミラフローレス自家製チョリソーです。



### FRIJOL CANARIO 1,300円

#### カナリオ豆の煮込み

カナリオ豆を煮込んだペルーの伝統的な豆料理です。





# Miraflores

Peruvian Restaurant  
ペルー料理 ミラフローレス

## ENTRADAS

### 前菜メニュー

#### ANTICUCHO DE CORAZÓN 2,200円

牛ハツの特製タレ漬けBBQ

牛のハツにペルーの香辛料を使った特製タレを漬け込んだ焼き物料理です。



#### CHICHARRÓN DE CAMARONES 2,300円

エビのフリッター タルタルソース添え



#### CAMARONES A LA PLANCHA 2,200円

小エビの香草グリルとキャッサバ芋のフリッター



#### TACU TACU 1,200円

カナリオ豆の炊き込みご飯

スペインのパエリアがルーツ。魚介の旨味をしっかり閉じ込めたトマトベースの炊き込みご飯です。





# Miraflores

## Peruvian Restaurant

ペルー料理 ミラフローレス

# SOPAS

## スープメニュー

### CHUPE DE CAMARONES 2500円

エビと大粒コーンの濃厚チャウダースープ

魚介類を農耕に漬け込んで、旨みを閉じ込め卵を乗せたペルーのチャウダースープです。中にお米が入っていて、食べるだけで体があつたまります。



### PARIUELA DE MARISCOS 2500円

魚介出汁のトマトスープ 赤ワイン風味

魚介の旨みと野菜の旨みをグッと閉じ込めて、赤ワインベースで仕上げたトマトスープです。



### SOPA A LA MINUTA 2000円

ビーフコンソメのスープパスタ



### AGUADITO DE POLLO 2000円

チキンとコリアンダーの煮込み 雑炊風



### SOPA ANDINA 1400円

アンデスのトロトロポテトスープ





# Miraflores

## Peruvian Restaurant

ペルー料理 ミラフローレス

# POLLO

## チキン系メニュー

### AJÍ DE GALLINA 1900円

チキンのクリームチーズソース

アヒアマリージョ（黄色唐辛子）を使ったペルーの家庭料理です。パンとチーズでとろみをつけ、鶏胸肉を使用した優しい味わいが特徴です。



### POLLO A LA GRIETT 2000円

若鶏もも肉のハーブグリル



### POLLO A LA CACEROLA 1900円

やわらかハーブチキンのトマトソース煮込み

トマトベースのソースに、ハーブチキンを煮込んだ優しい味わいの煮込み料理です。



### POLLO SALTADO 1800円

若鳥と野菜のバルサミコ醤油炒め



### MILANESA DE POLLO 1800円

若鳥胸肉の柔らかチキンカツ



### ARROZ 300円

ライス



Miraflores  
Peruvian Restaurant  
ペルー料理 ミラフローレス

## COMIDA MARINA

### 魚介メニュー

#### CAMARONES AL AJILLO 2300円

エビのガーリックソテー ホワイトクリームソース

じっくりと炒めた玉ねぎ&ガーリックと、エビの旨みが溶け込んだホワイトソースが絡み合う、まろやかな味わいの一  
品です。



#### CALAMAR RELLENO 2000円

イカのツナピラフ詰めホワイトソース和え



#### PICANTE DE MARISCOS 2500円

シーフードの辛口ソース和え



#### PESCADO A LO AJO 2200円

白身魚のガーリックソース和え





# Miraflores

## Peruvian Restaurant

ペルー料理 ミラフローレス

# CARNE

## 肉系メニュー

### LOMO SALTADO 3000円

牛肉のバルサミコ醤油炒め

19世紀末、中華系移民の流入によって広まった中華ルーツの炒め料理。牛肉を、ペルーの濃いめの醤油で炒めたペルーでも代表的なチファ（ペルー中華）料理です。



### BISTECK APANADO 2500円

ペルー風ビーフステーキ

カナリオ豆のご飯にステーキで合わせたガッツリメニューです。



### SECO DE CARNE 2500円

グリーンハーブで煮込んだビーフシチュー



### ADOBO DE CERDO 2300円

やわらかローストポークのステーキ

豚肉を柔らかくして、マッシュポテトと合わせて食べる、ペルーのアレキパ（ペルー第二の都市）料理です。



### TACU TACU CON LOMO 2300円

カナリオ豆とバルサミコ醤油炒めコンボ

カナリオ豆のご飯に、バルサミコ醤油炒めを合わせたコンボメニューです。





Miraflores  
Peruvian Restaurant  
ペルー料理 ミラフローレス

## PLATO DE FONDO

### ご飯メニュー

#### FRIJOL CON SECO 2300円

カナリオ豆とグリーンハーブシチュー合わせ



#### ARROZ CON POLLO 3200円

グリーンハーブと黒ビールで  
炊き込んだチキンパエリア

ご飯に、黒ビール、ハーブなどで味付けしたソースを炊き込んで、チキンで合わせたスペインのパエリアの料理です。臭みがなく、ハーブ系が苦手な方でも食べやすい一品です。



#### ARROZ CON MARISCOS 3400円

海の幸で炊き込んだシーフードパエリア

スペインのパエリアがペルーに伝わり、現地の食材で発展した炊き込みご飯です。トマトのベースがしっかり効いた濃厚なご飯に、海の幸をふんだんに使っています。



#### ARROZ CHAUFA 2300円

焼き豚入りチャウファ (ペルー風チャーハン)

ペルー中華の代表的な料理の一つ。濃いめの醤油で炒めて、焼き豚などと一緒に食べます。



#### BISTECK ESPECIAL 3000円

スペシャルステーキ

特別な日にスペシャルステーキをぜひお試しください。





Miraflores  
Peruvian Restaurant  
ペルー料理 ミラフローレス

POSTRES  
デザートメニュー

**ARROZ CON LECHE** 500円  
バニラ&ミルクで煮込むライスデザート

**MAZAMORRA MORADA** 500円  
紫とうもろこしのゼリー

**PICARONES** 800円  
カボチャとさつまいものもちもちドーナツ

**CLASICO** 500円  
ライスデザートと紫とうもろこしゼリーの組み合わせ



Miraflores  
Peruvian Restaurant  
ペルー料理 ミラフローレス

## BEBIDAS

### ドリンクメニュー

#### PISCO

PISCO SOUR 900円  
ピスコサワー

CHILCANO 900円  
チルカノ

STRAIGHT 900円  
ピスコストレート

DOUBLE 1500円  
ピスコダブル

#### CERVEZA - BEER

CUSQUEÑA 900円  
クスケーニャ(ラガーの種類はスタッフまで。)

PILSEN 900円  
ピルセン

ASAHI 800円  
アサヒ

CORONA 900円  
コロナ

#### WHISKEY

NIKKA 1000円  
ニッカ

TAKETSURU 1000円  
竹鶴

HIGH BALL 900円  
ハイボール

#### SCOTCH WHISKEY

CHIVAS REGAL 900円  
チーバスリーガル

BELLS 900円  
ベルス

OLD PARR 900円  
オールドパー

#### BOURBON WHISKEY

WILD TURKEY 900円  
ワイルドターキー

JACK DANIELS 800円  
クスケーニャ

#### BRANDY

SUNTORY BRANDY 1000円  
サントリーブランデー

#### OTHERS

CACHACHA 900円  
カチャーチャ

AMARETO 900円  
アマレット



**Miraflores**  
Peruvian Restaurant  
ペルー料理 ミラフローレス

**BEBIDAS**

ドリンクメニュー

**COCKTAILS**

800円

**RUM ORANGE**

**RUM COLA**

ラムオレンジ ラムコーラ

**GIN SODA**

**GIN BACK**

**GIN TONIC**

ジンソーダ ジンバック ジントニック

**TEQUILA SODA**

**TEQUILA ORANGE**

テキーラソーダ テキーラオレンジ

**VOCKA SODA**

**MOSCOW MULE**

**VOCKATONIC**

ウィッカソーダ モスコミュール ウォッカトニック

**DITA SODA**

**DITA ORANGE**

**DITA GINGER**

ディタソーダ ディタオレンジ ディタジンジャー

**CASSIS ORANGE**

**CASSIS SODA**

**CASSIS OOLONG**

**CASSIS APPLE**

カシスオレンジ カシスソーダ  
カシスウーロン カシスアップル

**KAHLUA MILK**

カルーアミルク

**WINE**

**GLASS WINE**

グラスワイン

800円

**KIR**

キール

800円

**KITTY**

キティ

800円

**SPRITZER**

スプリッター

800円

**OPERATOR**

オペレーター

800円

**SOFT DRINK**

**CHICHA MORADA**

チチャモラーダ

600円

**INKA KOLA**

インカコーラ

500円

**COCA COLA**

コカコーラ

500円

**GINGERALE**

ジンジャエール

500円

**MARACUYA JUICE**

パッションフルーツジュース

600円

**MANGO JUICE**

マンゴージュース

500円

**GUAVA JUICE**

グアバジュース

500円



Miraflores  
Peruvian Restaurant  
ペルー料理 ミラフローレス

## BEBIDAS

### ドリンクメニュー

<b>ORANGE JUICE</b>	500円
オレンジジュース	
<b>APPLE JUICE</b>	500円
アップルジュース	
<b>GRAPEFRUIT JUICE</b>	500円
グレープフルーツジュース	
<b>OOLONG TEA</b>	500円
烏龍茶	
<b>HOT TEA</b>	500円
紅茶	
<b>ICE TEA</b>	500円
アイスティー	
<b>HOT COFEE</b>	500円
ホットコーヒー	
<b>ICE COFEE</b>	500円
アイスコーヒ	
<b>ANDES TEA</b>	500円
アンデスティー	