



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

REGULAR LUNCH

ライス・スープ・サラダ
ミニデザート付

AJÍ DE GALLINA ¥1300

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。



LOMO SALTADO ¥1600

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です。牛肉をペルーの濃いめの醤油で炒めた、ペルー国内で代表的なチファ（ペルー中華）料理です。



POLLO A LA GRILL ¥1300

若鶏もも肉のハーブグリル

鳥もも肉をペルーの香辛料をまぶして焼いたグリルです。



ADOBO DE CERDO ¥1300

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。



日替わりランチ ¥1300

+100円 ライス大盛

+200円 コーヒー / 紅茶



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

HOLIDAY LUNCH

ライス・スープ・サラダ
ミニデザート付

POLLO CON QUINOA ¥1500

チキンのキノア焼き

若鶏にキノアをまぶしてグリルした、シェフ力作の創作ペルー料理です。



ARROZ CON POLLO ¥1600

チキンの炊き込みご飯

グリーンハーブと黒ビールで炊き込んだチキンの炊き込みご飯。



FRIJOL CON SECO ¥1500

カナリオ豆とコリアンダー煮込み

カナリオ豆とコリアンダー煮込みを組み合わせた贅沢なコンボです。



TALLIAN SALTADO ¥1800

炒めパスタ 牛肉のバルサミコ醤油風

牛肉をペルーの濃いめの醤油で炒めた、ペルー国内で代表的なチファ（ペルー中華）とパスタを組み合わせた料理です。



+100円 ライス大盛

+200円 コーヒー / 紅茶



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

DOUBLE LUNCH

ライス・スープ・サラダ
ミニデザート付



ダブルランチ

下記より2品お選びください



AJÍ DE GALLINA

チキンのクリームチーズソース



FRIJOL CON CHORIZO

カナリオ豆と手作りソーセージ



PESCADO SUDADO

白身魚のスープ仕立て



ADOBO DE CERDO

やわらかローストポークのステーキ



ANTICUCHO DE CORAZÓN

牛ハツの特製タレ漬けBBQ

¥ 2000

+100円 ライス大盛

+200円 コーヒー / 紅茶



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

MIRAFLORES LUNCH

ライス・スープ・サラダ
ミニデザート付



ミラフローレスランチ
下記より3品お選びください



AJÍ DE GALLINA
チキンのクリームチーズソース



FRIJOL CON CHORIZO
カナリオ豆と手作りソーセージ



PESCADO SUDADO
白身魚のスープ仕立て



ADOBO DE CERDO
やわらかローストポークのステーキ



ANTICUCHO DE CORAZÓN
牛ハツの特製タレ漬けBBQ



LOMO SALTADO
牛ハツの特製タレ漬けBBQ

¥2400

+100円 ライス大盛

+200円 コーヒー / 紅茶