



peruvian
cuisine



チャラカの本質をそのまま宿したシーフードレストラン。
チャラカとはカヤオに住む人々のこと。
洗練された一面と下町らしい一面。それが私たちです。

魚、アヒ(唐辛子)、そしてライム。
私たちの港を支える三本柱であり、その味わいを
ここミラフローレスでもお楽しみいただけます。

「Llauca(ヤウカ)」という言葉は、私たちがカヤオを
呼ぶときの言い回しを逆さにしたスラングに由来しています。
街で、下町で、仲間や家族とともに、チャラカの港・カヤオを
親しみを込めて呼ぶ表現なのです。



SANGUCHES LLAUCA

ヤウカのサンドウィッチ

PAN CON PEJERREY | S/19.50

ワカサギ(ペヘレイ)のサンドイッチ
フライにしたペヘレイ(ワカサギ)、タルタルソース、サルサ・クリオージャ
(赤玉ねぎとライムを使った、爽やかなペルー風サルサ)をフランスパンに挟んだもの。

PAN CON PESCADO | S/19.50

魚のサンドイッチ
本日の鮮魚をフライにし、タルタルソースとサルサ・クリオージャ(赤玉ねぎ
とライムを使った、爽やかなペルー風サルサ)をフランスパンに挟んだもの。

PA CALENTAR

体が温まる一品

AGUADITO DI PESCATORI | S/29

漁師風アグアディート
バクチーが香るリゾット風魚介スープ。
滋養たっぷり忘れられない味。魚介類を添えて。

CHUPE DE PESCADO | S/29

魚のチュペ
ペルーの濃厚なクリーミースープ。
本日の鮮魚、目玉焼き、チーズ、黄じゃがいも入り。

PA EMPEZAR

前菜

WANTANES DEL PUERTO | S/29

港風ワンタン
魚、エビ、タコを包んだワンタンに、甘酸っぱいタマリンドソースと
ペルー原産の唐辛子、ロコトの辛いソース添え。

TORREJITAS DE CHOCLO | S/29

とうもろこしのかき揚げ
ペルー産大粒とうもろこしのかき揚げ。アカイカのセビーチェ添え。

LECHE DE TIGRE LLAUCA | S/32

ヤウカ風レチェ・デ・ティグレ
セビーチェのマリネ液をベースにしたペルーの人気前菜。
ピリ辛なロコトクリーム、本日の鮮魚、タコ、アカイカの唐揚げ入り。

CONCHAS A LA CHALACA | S/39

コンチャ・ア・ラ・チャラカ
新鮮なホタテ貝柱に、玉ねぎ・トマト・とうもろこしなどを
和えたチャラカソースと呼ばれるペルー風サルサと、ピリ辛な
ロコトクリームを添えた一品(4個)

MUCHAME DE BONITO | S/39

ムチャメ・デ・ボニート
塩漬け・熟成させたカツオを使用したペルー風カルパッチョ。
アボカド、トマト、バルサミコ酢、オリーブオイル、ロースト
ガーリック、クラッカー添え。

PULPO A LA BRASA | S/55

プルポ・ア・ラ・ブラーサ
炭火焼きタコにアンティークソース、チミチュリ、パブリカ、
ホランタオ(さやえんどう)、玉ねぎ、ローストポテト、茹でとうもろこし添え。

PULPO AL OLIVO | S/49

プルポ・アル・オリボー
やわらかく茹でたタコを、クリーミーなオリーブソースで味わうペルーの
定番前菜。アボカド、クラッカー添え。





HABLA CAUSA

お待たせ、カウサ！

CAUSA ACEVICHADA | S/39

カウサ・アセビチャーダ
マッシュした黄じゃがいもを重ねた、ペルーの定番前菜。本日の魚のセビーチェとアボカドをのせた一品。

CAUSA DE LANGOSTINOS | S/39

カウサ・デ・ランゴスティーノス
マッシュした黄じゃがいもを重ねた、ペルーの定番前菜。
ランゴスティーノス(海老)のオーロラソース和え、アボカド、ミニトマト、うずらの卵を添えた一品。



TIRADITOS

ティラディートス

TIRADITO CLÁSICO | S/39

ティラディート・クラシコ
薄切りの鮮魚を使った、ペルーの定番前菜。
クラシック、アヒ・アマリージョ(黄唐辛子)、またはロコトのレチェ・デ・ティグレ(ライムの爽やかな酸味が広がるペルー伝統のマリネソース)から選べる

TIRADITO LLAUCA | S/39

ティラディート・ヤウカ
薄切りの鮮魚を使った、ペルーの定番前菜。本日の鮮魚に、ピリ辛なロコトと黄唐辛子(アヒ・アマリージョ)の2種類のレチェ・デ・ティグレ(ライムの爽やかな酸味が広がるペルー伝統のマリネソース)を合わせた一品。

CEVICHES

セビーチェ

CEVICHE DE POTA | S/39

アカイカのセビーチェ
ペルーの下町で親しまれる定番スタイル。とうもろこしのかき揚げ(2枚)添え。

CEVICHE DE PESCADO | S/48

魚のセビーチェ
本日の鮮魚を、ヤウカ特製レチェ・デ・ティグレ(ライムの爽やかな酸味が広がるペルー伝統のマリネソース)で仕上げた一品。

CEVICHE MIXTO | S/48

ミックスセビーチェ
本日の鮮魚と魚介を、ヤウカ特製レチェ・デ・ティグレ(ライムの爽やかな酸味が広がるペルー伝統のマリネソース)で仕上げた一品。

CEVICHE LLAUCA | S/49

ヤウカ風セビーチェ
魚またはミックスから選べる、ピリ辛なロコトクリーム入りレチェ・デ・ティグレ(ライムの爽やかな酸味が広がるペルー伝統のマリネソース)で仕上げた一品。

ARMA TU CEVICHE CARRETILLERO

お好みでカスタマイズ

PORCIÓN DE POTA FRITA | S/8

アカイカの唐揚げ(追加)





SOPONES

具たくさんスープ

PARIHUELA LLAUCA | S/49

パリウエラ・ヤウカ
魚介の旨みを凝縮した、ペルーを代表する濃厚
スープ。魚介と本日の鮮魚をたっぷり使った一品。

SUDADO DE PESCADO | S/45

スダード・デ・ペスカド
本日の鮮魚を蒸し煮にしたペルーの定番料理。
チチャ・デ・ホラ(発酵とうもろこし飲料)で風味豊か
に仕上げ、ご飯付き。



peruvian
cuisine

FONDOS

チャン料理

CHAUFA DE PESCADO | S/43

チャウファ・デ・ペスカド
中華の影響を受けたペルー風チャーハン。魚の唐揚げ、野菜、
とろとろの卵焼き、特製オリエンタルソースとともに。

CHAUFA DE MARISCOS LLAUCA | S/45

チャウファ・デ・マリスコス・ヤウカ
中華の影響を受けたペルー風チャーハン。
魚介、野菜、エビ入り卵焼き、特製オリエンタルソースとともに。

LOS SOBRINOS DEL NORTE | S/45

ロス・ソブリーノス・デル・ノルテ
北部ペルーの味わいを楽しめる魚介のリゾットのような
クリーミーライス。魚介、パクチー、パルメザンチーズを使った一品。

ARROZ CON MARISCOS | S/46

アロス・コン・マリスコス
魚介の旨みをたっぷり吸わせたペルー風シーフードライス。
ヤウカスタイルで仕上げた、パルメザンチーズ入りの魚介ご飯。

TALLARÍN SALTADO LLAUCA | S/46

タジャリン・サルタード・ヤウカ
中華の影響を受けたペルー風焼きそば。
タウシー(発酵黒豆)ソースで炒めた麺に、魚介と野菜を合わせた一品。

JALEA MIXTA | S/49

ハレア・ミクスタ
魚介をカラッと揚げたペルーの定番シーフードフライ。
本日の鮮魚と魚介、フライドキャッサバ、タルタルソース、サルサ・
クリオージャ(赤玉ねぎとライムを使った、爽やかなペルー風サルサ)添え。

CHICHARRÓN MIXTO | S/49

チチャロン・ミクスト
魚介をカラッと揚げた一品。魚介、本日の鮮魚、フライドキャッサバ、
タルタルソース添え。

CHICHARRÓN DE PESCADO | S/49

魚のチチャロン
本日の鮮魚をカラッと揚げた一品。フライドキャッサバ、タルタルソース添え。

CHICHARRÓN DE CALAMAR | S/49

イカのチチャロン
イカをカラッと揚げた一品。フライドキャッサバ、タルタルソース添え。



GUARNICIONES

付け合わせ

PAPAS FRITAS | S/8

フライドポテト

ARROZ CON CHOCLO | S/8

とうもろこし入りライス

PORCIÓN DE YUCA FRITA | S/8

フライドキャッサバ

PORCIÓN DE CAMOTE | S/8

スイートポテト(さつまいも)



peruvian
cuisine



POSTRES

デザート

TORTA DE CHOCOLATE | S/20

チョコレートケーキ

PICARONES | S/20

ピカロネス

かぼちゃとさつまいもで作るペルーの
伝統ドーナツ。黒糖シロップ(イチジクの
葉で香り付け)をかけて提供。



RUMBA CHALACA

名物カクテル

SPORT BOYS DE LA ABUELA | S/29

スポーツ・ボーイズ・デ・ラ・アブエラ
ロシータおばあちゃん直伝の看板オリジナルカクテル。

SERMÓN DEL CALLAO | S/29

セルモン・デル・カヤオ
気づけば酔いが回る濃いめのピスコサワー。

FURIA DEL PUERTO | S/29

フリア・デル・プエルト
情熱的な味わいと力強い飲みごたえのカクテル。

PISCO SOUR | S/26

ピスコサワー

MARACUYÁ SOUR | S/26

パッションフルーツサワー

CHILCANO CLÁSICO | S/26

チルカーノ・クラシコ



CHELAS

ビール

CERVEZA PILSEN CALLAO | S/14

ビルセン・カヤオ

CUSQUEÑA DORADA, TRIGO, NEGRA | S/14

クスケーニャ(ゴールデン・小麦・黒ビール)

HEINEKEN | S/16

ハイネケン

STELLA ARTOIS | S/16

ステラ・アルトワ



BEBIDAS FRÍAS コールドドリンク

ELIXIR LLAUCA (VASO) | S/13

ヤウカ・エリクサー(グラス)
レモングラス、ミント、パイナップル、カモミール、レモン。

ELIXIR LLAUCA (JARRA) | S/29

ヤウカ・エリクサー(ピッチャー)
レモングラス、ミント、パイナップル、カモミール、レモン。

MARACUYÁ (VASO) | S/12

パッションフルーツジュース(グラス)

MARACUYÁ (JARRA) | S/28

パッションフルーツジュース(ピッチャー)

CHICHA (VASO) | S/12

チチャ・モラーダ(グラス)
紫とうもろこしジュース

CHICHA (JARRA) | S/28

チチャ・モラーダ(ピッチャー)
紫とうもろこしジュース

LIMONADA CLÁSICA O FROZEN (VASO) | S/12

クラシックレモネード または フローズン
レモネード(グラス)

COCA COLA | S/10

コカ・コーラ

COCA COLA ZERO | S/10

コカ・コーラ ゼロ

INCA KOLA | S/10

インカコーラ

INCA KOLA ZERO | S/10

インカコーラ ゼロ

SPARKLING OR STILL WATER | S/9

ミネラルウォーター(炭酸あり・なし)

BEBIDAS CALIENTES ホットドリンク

EXPRESSO | S/ 9

エスプレッソ

CAFÉ AMERICANO | S/ 8

アメリカーノ

INFUSIÓN | S/ 7

ハーブティー
レモングラス、ミント、パイナップル、カモミール、レモン。





peruvian
cuisine



peruvian
cuisine



インスタグラムを
フォローしてください



@LLAUCA_MIRAFLORES