



GastroBar Tokyo

by Richard Sandoval



AMAZON FRUITS FAIR



ハラペーニョのチーズフライと ソフトシェルクラブのフリット “グアヴァ”ソース添え

**Papas fritas con queso jalapeno
& Frita de cangrejo**

Guava / Cheese / Soft shell crab / Berry /
Balsamic vinegar

950

「アマゾンのトマト」 グアヴァ

トマトに匹敵するほどのリコピンに加え、
ビタミンAとビタミンC、食物繊維も多く含む
ブラジルのグアヴァ。トロピカルで芳醇な香りに、
どことなくトマトのような酸味と風味が
あり、ブラジルでは煮詰めた
グアヴァとチーズと一緒に
食べるのもポピュラーです。



自家製コーントルティーヤと “タペレバ”でマリネした ポークタコス

Tacos de cerdo

Tapereba / Orange / Mango / Pork /
Homemade corn tortilla

1P 400

「アマゾンのスパイス」 タペレバ

マンゴーの親戚にあたりブラジルに古くからある
フルーツ。オレンジにターメリックを混ぜたような、
スパイシーで独特な風味が特徴で、食物繊維や
ビタミンC、鉄も豊富に含まれます。
ブラジルではジュースやシャーベットで
食べるのが人気で、ワインやリカーの
原料にも用いられます。



和牛の炭焼き “アサイー”と 唐辛子ソース

Carne Wagyu

Acai / Japanese "Wagyu" / Borrachos sauce

2,900

「ブラジルの奇跡」 アサイー

アマゾンでは古来より先住民の栄養源として
食されてきたスーパーフード。
ポリフェノール、ビタミンEや鉄分、オレイン酸など、
栄養素を豊富に含んでいます。
ナッツのように甘味や
酸味がなく、あっさりとした味わいに
油脂分特有のコクが特徴です。



チーズアイスクリームと 濃厚“パッションフルーツ” ソース

Hielo de queso

Passion fruit / Cashew nuts / Milk / Egg /
Cheese

600

「サンバの女王」パッションフルーツ

ブラジルを原産とし、大航海時代にパッションフルーツ
の名で世界中に伝播した歴史あるフルーツ。
鮮やかな衣装でエネルギーに満ちるサンバダンサーの
ごとく、キレのある酸味とトロピカルで
明るく華やかな香りが特徴です。
酸味の90%はクエン酸とされ、
ビタミンAと葉酸が豊富です。

