

キノアのサラダ 1,000円



Quinoa Salad 1,000yen

Uses seasonal vegetables, plentiful boiled quinoa, honey, olive oil, Peruvian rock salt, and a vitamin-packed citrus dressing with natural dashi.

藜麦色拉 1,000日元

选用时令蔬菜并放入用开水烫过的藜麦，色拉酱汁是由天然高汤、含丰富维他命的柑橘类、蜂蜜、橄榄油和秘鲁岩盐混合调配而成。

퀴노아 샐러드 1,000엔

제철 채소에 끓인 퀴노아를 듬뿍 올리고 천연 육수와 비타민 가득 감귤류, 벌꿀, 올리브유, 페루 암염을 넣어 만든 드레싱을 곁들인 샐러드.

藜麥沙拉 1,000日元

使用當季蔬菜，並放上大量以滾水燙軟的藜麥，調味料以天然食材熬製之湯頭與富含維他命的柑橘類調製，並加入蜂蜜、橄欖油、秘魯岩鹽。

カウサ 1,000円



Causa 1,000yen

This traditional Peruvian dish is made by mixing mashed potatoes with lemon, olive oil, Peruvian chili peppers and salt, and then sandwiching avocado, tomato cheese, and vegetables in between the two layers of mashed potatoes.

秘魯風土豆色拉 1,000日元

將煮熟的土豆攪碎，放入秘魯辣椒、檸檬、橄欖油、秘魯的岩鹽、牛油果、番茄醬和蔬菜製做的土豆夾餅，是秘魯的一道傳統料理。

카우사 1,000엔

페루고추, 레몬, 올리브유, 페루암염을 넣어 으갠 삶은 감자 사이에 아보카도, 토마토, 치즈, 채소를 끼워넣은 페루 전통 요리.

Causa馬鈴薯沙拉 1,000日元

將煮熟的馬鈴薯搗成泥，以秘魯辣椒、檸檬、橄欖油、秘魯岩鹽調味後，夾入酪梨、番茄起司、蔬菜的秘魯傳統料理。

きのこのセビーチェ 1,500円



Mushroom Ceviche 1,500yen

This classic Peruvian dish is made by combining stir-fried mushrooms with a Peruvian chili pepper sauce, and then finished with red onions and Peruvian giant corn.

醋腌鲜菇 1,500日元

把炒过的鲜菇放入用秘魯辣椒特制的酸醋醬汁里拌勻再配上紫洋葱和秘魯的大玉米粒。

버섯 세비체 1,500엔

볶은 버섯과 페루고추를 사용한 소스를 버무려, 적양파, 페루자이언트 콘을 곁들인 요리.

Mushroom Ceviche檸檬汁腌蕈菇 1,500日元

翻炒蕈菇後，以加入秘魯辣椒的醬汁拌勻，再加入紅洋蔥、秘魯大玉米即完成。

キノアチャーハン 1,500円



Quinoa Fried Rice 1,500yen

Uses quinoa, chopped onions, carrots, mushrooms, moringa, quinoa with eggs, Peruvian rock salt, soy sauce, and oregano. Comes with a guacamole side made of avocados, tomatoes and cheese.

藜麥炒飯 1,500日元

把切成丁的洋葱、胡萝卜、鲜菇、辣木、鸡蛋等食材选用秘鲁的岩盐、酱油和一种叫牛至的香料调味加入藜麦烹饪制做而成的藜麦料理，并配上牛油果、番茄和乳酪调配而成的鳄梨酱一起品尝。

퀴노아 볶음밥 1,500엔

다진 양파, 당근, 버섯, 모링가, 퀴노아, 계란, 페루 암염, 간장, 오레가노를 사용한 퀴노아 요리. 아보카도, 토마토, 치즈로 만든 과카몰리 소스 세트.

藜麥炒飯 1,500日元

使用切丁洋葱、红萝卜、鲜菇、辣木、藜麦蛋、秘鲁岩盐、酱油、奥勒冈制作的藜麦料理。另附加酪梨、番茄、起司制作的酪梨酱。

Hearty Soup 600yen

This chicken based soup uses carrots, onions, potatoes, cabbages, mushrooms, oregano, coriander, lemon and Peruvian salt.

生命之汤 600日元

在鸡汤里放入胡萝卜、洋葱、土豆、包心菜和鲜菇，再用牛至、香菜、秘鲁岩盐和柠檬来调味。

생명의 수프 600엔

당근, 양파, 감자, 양배추, 버섯과 닭고기 육수를 사용한 수프에 오레가노, 고수, 페루암염, 레몬으로 맛을 더한 수프.

生命之湯 600日元

使用红萝卜、洋葱、马铃薯、高丽菜、蕈菇加入鸡高汤熬煮，再以奥勒冈、芫荽、秘鲁岩盐、柠檬调味。

命のスープ 600円



酵素ジュース 700円



Healthy Juice 700yen

A homemade and enzyme-packed juice that uses local plums from the Karatsu region, and roselle from Takashima.

酵素果汁 700日元

选用唐津当地的七山梅子和高岛的洛神花酿制的酵素果汁。

효소 주스 700엔

가라쓰(唐津)지역 나야야마(七山)의 매실, 다카시마(高島)의 히비스커스 로젤을 사용한 홈메이드 효소주스.

酵素果汁 700日元

採用當地唐津市七山的梅子、高島洛神花作成自家製酵素果汁。

Café Minka - Organic Peruvian Coffee Roasted In-House 700 yen

Coffee beans are purchased directly from the coffee farms in Peru, and then roasted in-house.

自家烘焙有机JAS秘鲁咖啡CAFÉ MINKA 700日元

从秘鲁当地的农庄直接购入咖啡豆，在自家店里烘焙制作并销售。

직접 로스팅한 유기농JAS페루커피 CAFE MINKA 700엔

페루 현지 농원에서 직접 매입한 원두를 매장 내에서 직접 로스팅하여 제공하는 커피

自家烘焙有机JAS秘鲁咖啡CAFE MINKA 700日元

直接從秘魯當地農園購入咖啡豆，並於店內自行焙煎後提供。

自家焙煎有机JASペルーコーヒーCAFE MINKA 700円

