



¥750
TAX INCLUDED



☆☆ **BUEN PROVECHO!**



BARAZORDA RODRIGUEZ E. J.

バラゾーダ ロドリゲスさん

Int'l Master's Program
in Mechanical Engineering
工学府機械工学専攻グローバルコース



ABOUT THIS CUISINE

Lomo Saltado is a Peruvian dish made by stir-frying ingredients such as beef and vegetables with soy sauce and vinegar. It is usually served with French fries and rice. It is considered one of the dishes from the "Chifa" cuisine, a fusion of the culinary techniques brought by Chinese immigrants to Peru and local Peruvian ingredients.

ロモ・サルタードは、ペルー料理の一つで牛肉や野菜などの具材を醤油と酢で炒めた料理です。通常、フライドポテトとライスを添えて提供されます。中国系移民がペルーに持ち込んだ料理技術と、ペルーの地元食材が融合した「チーファ料理」といわれるジャンルの一つです。