

MORNING

MENU サラダbuffe、ドリンク付き



ザ テンダーハウス スペシャルモーニング ¥2,800

- ・サーモンとモッツアレラチーズのタルタル デルの香り
- ・合鴨コンフィ バルサミコソース
- ・ツナリエットのカナッペ
- ・キャロットクレープ巻き アメリケーヌソース
- ・桃とヨーグルト 赤桃ソース カルダモンの香り
- ・チェリーと大葉のカプレーゼ
- ・フランス産 発酵バターのクロワッサン (おかわり可)
- ・アッシュパルマンティエ
- ・キッシュプロヴァンサル

シナモントースト + ¥400

お子様buffe ¥1,500



米粉のオムレットプレート ¥2,200

ほんのり甘く、ふわふわに仕上げた米粉を使用したグルテンフリーのオムレット。
使用食材：豚肉/マラクジャオランダーズソース/アスパラガス



季節の野菜 オープンサンド ¥2,300

彩り鮮やかな野菜をたっぷり使用し、ボリュームがありながらも栄養満点で最後までお楽しみいただけるオープンサンド。
使用食材：桃/バジル/生ハム/ペカンナッツ/フロマージュブラン



季節のフルーツボウル(グreekヨーグルト) ¥2,500

旬のフレッシュなフルーツをたっぷり使用したグreekヨーグルトボウル。
使用食材：苺/バナナ/ブルーベリー/グラノーラ



フレンチトースト ¥1,800

ザテンダーハウス定番のフレンチトーストプレート。

BUFFET

サニーレタス/トレビス/赤玉葱/紅くるり大根/トマト/紫キャベツ/オレンジ
グレープフルーツ/キヌア/ベーコン/クルトン/ブラックオリーブ/オリーブ/ナッツ
レーズン/ヘーゼルナッツ/野菜クルトン/カシューナッツ/クルミ
イタリアンドレッシング/アヒシーザードレッシング/キウイドレッシング
マンゴードレッシング/テンドアドレッシング/本日のスープ

DRINK

Tea イングリッシュ ブレイクファスト / アールグレイ ブラックティー
ダーズリン ブラックティー / 八女の煎茶 / レモングラスとミント
桃とローズヒップ / ジャスミン グリーンティー / はちみつ ほうじ茶
Coffee 氷温熟成コーヒー (Hot/Ice)
Softdrink デトックスハーブウォーター / オレンジジュース / ミルク

OPTION DRINK

サントリープレミアムモルツ ¥900
本日のワイン(赤・白) ¥800
スパークリングワイン ¥1,000
シャンパーニュ ¥1,500
カフェ・ラテ ¥200
カプチーノ ¥200