

CONTEMPORARY PERUVIAN

世界有数の美食の国「ペルー」
日系を始めとした世界各国からの移民からもたらされた
多様な民族料理を取り込んで発展したペルー料理を
現代の感覚でペルー料理を表現します。



@thetenderhouse_dining

SIDE DISH サイドディッシュ

フライドポテト French fries	650
生ハム Cured ham	850
お子様用スープ Kids soup	300
お子様用スパゲティ Kids pasta	850

DESSERT デザート

オプションでデザートをお選びいただけます

ペルビアンアイスクリーム 「ルクマ・キライム・アマゾンカカオなど」※1種お選びください。 Persian Ice Cream: Lucuma, chiy lime, Amazon cacao, etc. *Please choose one flavor	+300
ニンジンのシフォンケーキ Carrot chiffon cake	+500
デコポンとアールグレイのパルフェミルフィーユ Parfemille with Decopon and Earl Grey	+600

DRINK ドリンク

スパークリングワイン sparkling wine	1,000
ワイン 赤 / 白 Wine red / white	1,000~
自家製サングリア 赤 / 白 Homemade sangria red / white	500
ザ・プレミアム・モルツ<香るエール> / 生ビール The Premium Malts / draft beer	800

INDIGO COURSE

2,800

インディゴコース

月替わりでご用意しているコース はじめてのペルー料理におすすめ
Monthly Changing Course, Recommended for your First Peruvian Cuisine Experience

春キャベツのムース スズキと筍のキヌア醤油マリネ
Spring cabbage moose and bamboo shoots marinated in soy sauce

季節のスープ
Seasonal Soup

●下記より1品お選びください。

- ・大葉とワカタイの香りをつけたカツオのレアグリル
グレープフルーツのサルサクリオージャ
Rare grilled bonito flavored with large leaves and wakatai, grapefruit salsa criolla
- ・熟成ガリシアポークのアサード
カナリ豆とガルバンゾーのフリッフォーレス 柚子胡椒
Asad of aged Galicia pork Canary beans and Garbanzo furifores citron pepper
- ・OPTION オーストラリア産葡萄牛サーロイン 150g + ¥2,000
Australian grape beef sirloin 150g

橘アールグレイのパルフェ グリークヨーグルトソルベ添え
Tachibana Earl Grey with Parfegreake Yogurt Slove

食後のコーヒー 又は 紅茶
Post-Meal Coffee or Tea

PASTA LUNCH

2,100

パスタランチ

ペルーの魅力を感じていただける人気のパスタセット
Popular Pasta Set Featuring the Charm of Peru

前菜
Appetizer

スープ
Soup

パン
Bread

●下記より1品お選びください。

- ・スパゲッティーニ イワシとケッパーのラグー トマトとアヒパンカ
Ragu with Spaghetti Eagle and Kepper Tomato and Ahipanka
- ・スパゲッティーニ 菜の花とワカタイのジェノベーゼ
Spaghetti Vegetable Flowers and Wakatai Genovese

食後のコーヒー 又は 紅茶
Post-Meal Coffee or Tea

THE Tender HOUSE
おすすめ

BUENOS COURSE

3,800

ブエノスコース

ペルーのエッセンスを感じていただける月替わりのシェフおすすめコース
Chef's Recommended Monthly Changing Course to Experience the Essence of Peru
シェフより本日の1品
Chef's Daily Dish

春キャベツのムース スズキと筍のキヌア醤油マリネ
Spring cabbage moose and bamboo shoots marinated in soy sauce

季節のスープ
Seasonal Soup

大葉とワカタイの香りをつけたカツオのレアグリル
グレープフルーツのサルサクリオージャ
Rare grilled bonito flavored with large leaves and wakatai, grapefruit salsa criolla

熟成ガリシアポークのアサード カナリ豆とガルバンゾーのフリッフォーレス 柚子胡椒
Asad of aged Galicia pork Canary beans and Garbanzo furifores citron pepper

・OPTION オーストラリア産葡萄牛サーロイン 150gへ変更 + ¥2,000
Australian grape beef sirloin 150g

●下記より1品お選びください。

- ・ニンジンのシフォンケーキ / デコポンとアールグレイのパルフェミルフィーユ /
carrot chiffon cake/ Parfemille with Decopon and Earl Grey/ Persian Ice Cream
- ・ペルビアンアイスクリーム
carrot chiffon cake/ Parfemille with Decopon and Earl Grey/ Persian Ice Cream

食後のコーヒー 又は 紅茶
Post-Meal Coffee or Tea

LUNCH PERUVIAN COURSE

4,800

ランチペルビアンコース

ペルー料理の定番をベースにしたコース しっかり食べたい日におすすめ
The Ever-Popular Set at THE Tender HOUSE

セヴィーチェ・トラディショナル
Traditional Ceviche

スープ
Soup

白身魚のバナナの葉包み焼き「パタラシュカ」
White meat fish wrapped and baked in Banana leaves-Patarashca

地養鶏と季節野菜のサルタード「ポヨ・サルタード・クレマ」
Local chicken stir-fried with seasonal vegetables“Poyo Saltado Crema”

●下記より1品お選びください。

- ・ニンジンのシフォンケーキ / デコポンとアールグレイのパルフェミルフィーユ /
carrot chiffon cake/ Parfemille with Decopon and Earl Grey/ Persian Ice Cream
- ・ペルビアンアイスクリーム
carrot chiffon cake/ Parfemille with Decopon and Earl Grey/ Persian Ice Cream

食後のコーヒー 又は 紅茶
Post-Meal Coffee or Tea