

# 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

ベ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 flavo	+300
ニンジンのシフォンケーキ Carrot chiffon cake	+500
デコボンとアールグレイのバルフェミルフィーユ Parfemilfeuille 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

※上記消費税、サービス料込みの価格となっております。

## 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 salsacrioja

・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酒牛サーロイン 150g + ¥2,000  
 Australian grape beef sirloin 150g

橘アールグレイのバルフェ グreekヨーグルトソルベ添え  
 Tachibana Earl Grey with Parfegreake Yogurt Solve

食後のコーヒー 又は 紅茶  
 Post-Meal Coffee or Tea



## 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 salsacrioja

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酒牛サーロイン 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/  
 ・デコボンとアールグレイのバルフェミルフィーユ/  
 ・ベルビアンアイスクリーム  
 carrot chiffon cake/ Parfemilfeuille with Decopon and Earl Grey/ Persian Ice Cream

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

## 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 Cevich

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/  
 ・デコボンとアールグレイのバルフェミルフィーユ/  
 ・ベルビアンアイスクリーム  
 carrot chiffon cake/ Parfemilfeuille with Decopon and Earl Grey/ Persian Ice Cream

食後のコーヒー 又は 紅茶  
 Post-Meal Coffee or Tea