

Contemporary Peruvian

「南米ペルー」は、3つの異なる地帯が融合することで海、山、そして豊かな穀物に恵まれた美食の国。
ペルー料理は、ヨーロッパやアフリカ、中国、日本など、さまざまな国からの移民の影響を受けており、各国のエッセンスが絶妙に混ざり合い、独自の食文化が発展してきました。
The TenderHOUSE では、ペルー料理の定番から日本食材を取り入れたニッケイ料理まで、アレンジを加えたここでしか味わえない料理をご提供しています。

THE *Tender* HOUSE

公式 Instagram [はこちら ▶](#)



Starter

オリーブマリネ Olive marinade	800	チーズの盛り合わせ Assorted Cheese	1,400
フライドポテト French fries	800	クラシックシーザーサラダ Classic caesar salad	1,600
生ハム Cured ham	1,200	カーリーケールのサラダ Curly kale salad	1,800

Appetizer

ライムと唐辛子で風味つけたインカのめざめとサーモンのガトー仕立て 「カウサ・レジェーナ」 Inca no Mezame Potato and Salmon Gateau with Lime and Chili Peppers - Causa Regena	1,200
パーナ貝の冷製「サルサチャラカ」 Chilled Perna Mussels "Salsa Chalaca"	1,400
ニューイングランドクラムチャウダー New England clam chowder	1,450
地養鶏のペルー風フライドチキン グリビッシュソースとアヒマヨネーズ Peruvian-Style Fried Chicken with Gribiche Sauce and Ahi Mayonnaise	1,600
国産牛ハツの串焼き スパイス風味 「アンティークーチョ」 Spiced Japanese Beef Heart Skewers - Anticucho	1,700
ズワイ蟹とチキン 野菜のタルタルを詰め込んだアボカド 「パルタ・ア・ラ・レイナ」 Stuffed Avocado with Snow Crab, Chicken, and Vegetables - Palta a la Reina	2,000

Ceviche

北海道産帆立貝と茸のセビーチェ 紫蘇とライム Hokkaido Scallop and Mushroom Ceviche with Perilla Leaf and Lime	1,500
アカイカのセビーチェ ペルー産オリーブとケール Neon Flying Squid Ceviche with Peruvian Olives and Kale	1,600
ライムとリモ唐辛子風味 真鯛のマリネ 「セビーチェ・トラディショナル」 Red Sea Bream Marinated with Lime and Limo Peppers - Traditional Ceviche	1,600
千葉県産スズキとワカモレ巾着仕立てのセビーチェ 桃のグラニテ Chiba Sea bass and guacamole ceviche with peach granita	1,600
ハンガリー産鴨肉の温かいセビーチェ 柑橘とキヌア Warm Hungarian Duck Ceviche with Citrus and Quinoa	1,800
宮崎県産車海老の温かいセビーチェ そばの芽とピスコの香り Warm Miyazaki Tiger Prawn Ceviche with Buckwheat Sprouts and Pisco	2,000

Main Dishes

ニューヨーク産メカジキのハーブグリル スパイシーフレッシュトマトサルサ Herb-grilled New York swordfish with spicy fresh tomato salsa	2,800
ノルウェー産サーモンのパン粉焼き アヴォカドと焦がしガーリックバターソース ライム添え Breaded Norwegian salmon with avocado and burnt garlic butter sauce, served with lime	2,800
ひな鶏のスパイシーロースト「ポヨ・ア・ラ・ブラサ」 Spicy Roasted Spring Chicken - Pollo a la Plaza	2,900
長崎県産太刀魚のバナナの葉包み焼き「パタラシュカ」 Nagasaki Swordfish in Banana Leaf "Patarasuka"	3,200
国産牛フィレ肉と赤タマネギ トマト フレンチフライ コリアンダーの炒め「ロモ・サルタード」 Japanese Beef Tenderloin Stir-Fried with Red Onions, Tomatoes, French Fries, and Coriander - Lomo Saltado	3,300
国産牛フィレ肉のビーフカツレット レッドキャベツとビーツのマリネ 赤ワインソース Japanese beef fillet cutlet marinated red cabbage and beets, red wine sauce	4,500

Steak & Grill

有機と産直野菜の5種盛り合わせ Assorted Organic Fresh Vegetables - Five Kinds	1,000
岩手県産白金豚ロース 150g Hakkinton Pork Loin from Iwate Prefecture 150g	2,400
US産ハラミ肉 150g American Outside Skirt 150g	3,200
豪州産葡萄牛サーロイン 250g Australian Grape Beef Sirloin 250g	4,600
香川県産 オリーブ牛サーロイン Kagawa Prefecture Olive Beef Sirloin	130g 7,800 / 250g 14,500

▼ソースを以下よりお選びください。

「ピコデガヨ」
フレッシュトマトとハラペーニョのさっぱりとしたソースです。
"Pico de Gallo" is a refreshing sauce of fresh tomatoes and jalapeño peppers.

「アヒ・ヴェルデ」
コリアンダーとライムの爽やかなペルーのソースです。
Aji Verde - Refreshing Peruvian Sauce with Coriander and Lime.

「山わさびペルー醤油漬け」
ツンとくる山わさびの風味とペルー醤油のkokがお肉によく合います。
Mountain Wasabi Pickled in Peruvian Soy Sauce -
The pungency of mountain wasabi and depth of Peruvian soy sauce complement meat.

Rice & Pasta

ペルー風牛肉の炒めスパゲティ 「タヤリン・サルタード・デ・カルネ」 Peruvian-Style Fried Spaghetti with Beef - Tallarin Saltado de Carne	1,600
牛スジラゲールのラザニア Beef tendon ragu lasagna	2,000
有機全粒粉スパゲティ 渡り蟹と海老のアメリカーナクリーム アヒアマリージョ添え Organic Whole Wheat Spaghetti with Blue crab and shrimp American cream with aji amarillo	2,100
天使の海老と北海道帆立貝バエリア 「アロス・コン・マリスコス」 Paella with Angel Prawns and Hokkaido Scallops - Arroz con Mariscos	2,900

Dessert

ベルビアンアイスクリーム3種盛り合わせ ルクマ・キイライム・アマゾンカカオなど Trio of Peruvian Ice Cream - Lucuma, Key Lime, Amazonian Cacao, etc.	700
タヒチバナラを使ったクレームブリュレ 塩キャラメルソース Creme brûlée with Tahitian vanilla, salted caramel sauce	850
レモンのデクリネゾン カカオバルブとレモンのソルベと共に Lemon declination with cocoa pulp and lemon sorbet	900
パインのコンポートとグラニテ ヨーグルトソルベとチチャモラジュレ添え Pineapple compote and granita with yogurt sorbet and chichamolla jelly	950
バスクチーズケーキ basque cheesecake	1,100
マルサラ香るティラミス Marsala-Scented Tiramisu	1,100
ピスタチオのバグラヴァ Pistachio Baklava	1,200

※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。