

MORNING

THE *Tender* HOUSE
D I N I N G

MENU サラダビュッフェ、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 ディルの香り
- ・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
- ・ナスのクレープ煮込み
- ・メロン リンゴ 生ハムのサラダ
- ・米粉のケーキサレ カカオニブとトマトのソース
- ・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
- ・ドライイチジクと鶏レバーのキッシュ

シナモントースト + ¥400

お子様ビュッフェ ¥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／ドライイチジク／アボカド／赤玉ねぎ／ロメインレタス



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と使用したグreekヨーグルトボウル。
使用食材：パイナップル／キウイ／バナナ／ブルーベリー／グラノーラ



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と使用し、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：シラス／グレープフルーツ／松の実／レモンマーマレード



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／テンダードレッシング／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／レモンガラスとミント 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

※メニューの表示価格は税込になります。 ※写真はイメージです。