

MORNING

THE *Tender* HOUSE
DINING

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

- ・サーモンとモッツァ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)
- ・アッセペルマンティエ
- ・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



季節のフルーツボウル(グリークヨーグルト) ¥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リークヨーグルトボウル。
使用食材：パインアップル／キウイ／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tpl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 / 野菜クラルトン / 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 ダージリン 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
シャンパニユ	¥1,500
カフェ・ラテ	¥200
カプチーノ	¥200