

# 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

- ・カジキのセビーチェ
- ・紫キャベツマリネとサラミ
- ・サーモンミキュイ オレンジの香り
- ・蒸し鶏とポロネギのガレット 栗のソース
- ・洋梨、白木耳のヨーグルト オレンジとハーブの香り
- ・里芋とほうれん草のキッシュ
- ・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
- ・きのこのタルティーヌ

**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：エビ／レモングラス／ココナッツ／トマト／茄子／さつま芋／ベビーリーフ



**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：鶏肉／栗／ドライフルーツ／ほうれん草



**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：バナナ／葡萄／柿／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