

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

ペルビアンアイスクリーム 「ホワイアマゾンカカオ、ルクマ、チチャモラーダヨーグルトなど」 ※1 種お選びください。 Peruvian Ice Cream : White Amazon Cacao, Lucuma, Chicha Morada Yogurt etc. *Please choose one flavo	+300
豆のシフォンケーキ Bean Chiffon Cake	+500
ベリーのヴァシュラン Berry Vacherin	+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	1,000
ザ・プレミアム・モルツ<香るエール>/ 生ビール The Premium Malts / draft beer	1,000

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

天然ブリのハーブマリネ カリフラワームース
Herb-Marinated Wild Yellowtail, Cauliflower Mousse

季節のスープ
Seasonal Soup

●下記より 1 品お選びください。

・ 山椒香る鯖のロースト カナリ豆のタクタク タラゴンバターソース
Roasted Spanish Mackerel with Sansho, Canario Bean Tacu-Tacu, Tarragon Butter Sauce

・ 鶏もも肉と黄色い煮込み アヒデガジーナ
Chicken Thigh with Yellow Stew, Aji de Gallina

【OPTION】 オーストラリア産葡萄牛サーロイン 150g + ¥2,000
Australian grape beef sirloin 150g

さつまいもと焼きりんごのチーズケーキ
Sweet Potato and Baked Apple Cheesecake

食後のコーヒー 又は 紅茶
Post-Meal Coffee or Tea

THE Tender HOUSE //

おすすめ

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

天然ブリのハーブマリネ カリフラワームース
Herb-Marinated Wild Yellowtail, Cauliflower Mousse

季節のスープ
Seasonal Soup

山椒香る鯖のロースト カナリ豆のタクタク タラゴンバターソース
Roasted Spanish Mackerel with Sansho, Canario Bean Tacu-Tacu, Tarragon Butter Sauce

骨付き鶏もも肉と黄色い煮込み アヒデガジーナ
Bone-In Chicken Thigh with Yellow Stew, Aji de Gallina

・ OPTION オーストラリア産葡萄牛サーロイン 150gへ変更 + ¥2,000
Australian grape beef sirloin 150g

●下記より 1 品お選びください。

豆のシフォンケーキ/ベリーのヴァシュラン/ペルビアンアイス三種
Bean Chiffon Cake/ Berry Vacherin/ Peruvian 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 ごぼうと蓮根 アヒパンカの豚バラチチャロン
Spaghettini with Burdock Root, Lotus Root, and Aji Panca Pork Belly Chicharrón

・ スパゲッティーニ 小エビと春菊 からすみ アヒ・リモのペペロンチーノ
Spaghettini, Small Shrimp and Shungiku, Bottarga, Aji Limo Peperoncino

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」
Local chicken stir-fried with seasonal vegetables“Poyo Saltado”

●下記より 1 品お選びください。
豆のシフォンケーキ/ベリーのヴァシュラン/ペルビアンアイス三種
Bean Chiffon Cake/ Berry Vacherin/ Peruvian Ice Cream

食後のコーヒー 又は 紅茶
Post-Meal Coffee or Tea