

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 「ホワイトアマゾンカカオ、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 flavor	+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。

・山椒香る鰯のロースト 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, Ají 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

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, Ají Limo Peperoncino

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

山椒香る鰯のロースト 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, Ají 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

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 Ceviche

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