

# 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acao、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

鱈とパプリカのピカンテ エスカベッシュ  
Cod and paprika picante escabeche

季節のスープ  
Seasonal Soup

●下記より1品お選びください。

- ・アンコウ ペルーオリーブのタップナード風 2色のペルー唐辛子ソース  
Monkfish with Peruvian olive tapenade-style sauce and two kinds of Peruvian chili sauce
- ・豚バラ肉とレンズ豆のスパイス煮込み～レンテハス・コン・コスティージャ～  
Spiced stew of pork belly and lentils - Lentejas con Costilla
- 【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 カブとアヒのくるみクリーム  
Spaghettini Turnip and ají walnut cream
- ・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

鱈とパプリカのピカンテ エスカベッシュ  
Cod and paprika picante escabeche

季節のスープ  
Seasonal Soup

アンコウ ペルーオリーブのタップナード風 2色のペルー唐辛子ソース  
Monkfish with Peruvian olive tapenade-style sauce and two kinds of Peruvian chili sauce

豚バラ肉とレンズ豆のスパイス煮込み～レンテハス・コン・コスティージャ～  
Spiced stew of pork belly and lentils - Lentejas con Costilla

・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

## 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