

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 「きな粉とかのこ豆のアイス、ルクマ、チチャモラーダオレンジヨーグルトなど」※1種お選びください。 Peruvian Ice Cream : Kinako and Kanoko Bean Ice Cream, Lucuma, Chicha Morada and Orange Yogurt etc. *Please choose one flavor | +300 |
| ケールのシフォンケーキ Kale Chiffon Cake | +500 |
| ティラミス風パルフェ Tiramisu-Style Parfait | +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

清流鶏 山葵とワカタイのヴェルデソース
Seiryu Chicken with Wasabi and Huacatay Verde Sauce

季節のスープ

Seasonal Soup

●下記より1品お選びください。

- ・アヒパンカと赤味噌でマリネしたメヌケのロースト
柚子とオレンジの白菜ブレゼ
Roasted Menuke Marinated in Aji Panca and Red Miso, Braised Chinese Cabbage with Yuzu and Orange
- ・豚肩ロースのアドボ 黒酢とペルー醤油のソース
Adobo-Style Pork Shoulder with Black Vinegar and Peruvian Soy Sauce

【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

苺とカムカムのバニラのフラン
Strawberry and Camu Camu Vanilla Flan

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 フレッシュトマトとツナ アヒクリームソース
Spaghettini with Fresh Tomato and Tuna in Aji Pepper Cream Sauce
- ・スパゲッティーニ 茄子とほうれん草のスパイシー・ポロネーゼ
Spaghettini, Spicy Bolognese with Eggplant and Spinach

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

清流鶏 山葵とワカタイのヴェルデソース
Seiryu Chicken with Wasabi and Huacatay Verde Sauce

季節のスープ

Seasonal Soup

アヒパンカと赤味噌でマリネしたメヌケのロースト
柚子とオレンジの白菜ブレゼ
Roasted Menuke Marinated in Aji Panca and Red Miso, Braised Chinese Cabbage with Yuzu and Orange

豚肩ロースのアドボ 黒酢とペルー醤油のソース
Adobo-Style Pork Shoulder with Black Vinegar and Peruvian Soy Sauce

・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。

ケールのシフォンケーキ/ティラミス風パルフェ/ペルビアンアイス三種
Kale Chiffon Cake / Tiramisu-Style Parfait / 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。

ケールのシフォンケーキ/ティラミス風パルフェ/ペルビアンアイス三種
Kale Chiffon Cake / Tiramisu-Style Parfait / Peruvian Ice Cream

食後のコーヒー 又は 紅茶
Post-Meal Coffee or Tea