

# 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

ベ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 flavo	+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。

- ・アヒバ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

\\ 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

アヒバ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/ベ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

## 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

## 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。

ケールのシフォンケーキ/ティラミス風パルフェ/ベ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