

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 「アマゾンカカオ、ルクマ、グアバなど」※1種お選びください。 Peruvian Ice Cream : Amazon Cacao、Lucuma Guava *Please choose one flavor	+300
小松菜とココナッツのシフォンケーキ Japanese mustard spinach Chiffon Cake	+500
抹茶ブリュレとナッツのセミフレッド Matcha Crème Brûlée and Nut Semifreddo	+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

※上記消費税、サービス料込みの価格となっております。

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

鱈のマリネと香味野菜のタブレヴェルデ ワカタイ山椒ソース
 Marinated Horse Mackerel with Green Tabouleh and Huacatay-Sansho Sauce

季節のスープ
 Seasonal Soup

●下記より1品お選びください。

・ 鱈のポワレ キャベツと柚子胡椒のブレゼ アヒブールブランソース
 Poêléed Japanese Spanish Mackerel with Braised Cabbage & Yuzu Kosho, Aji Beurre Blanc Sauce

・ 豚肩ロースのソテー シャルキュティエール
 Sautéed Pork Shoulder with Charcutière 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

・ イチゴと桜の白いチーズケーキ
 Strawberry and Sakura White 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

鱈のマリネと香味野菜のタブレヴェルデ ワカタイ山椒ソース
 Marinated Horse Mackerel with Green Tabouleh and Huacatay-Sansho Sauce

季節のスープ
 Seasonal Soup

・ 鱈のポワレ キャベツと柚子胡椒のブレゼ アヒブールブランソース
 Poêléed Japanese Spanish Mackerel with Braised Cabbage & Yuzu Kosho, Aji Beurre Blanc Sauce

・ 豚肩ロースのソテー シャルキュティエール
 Sautéed Pork Shoulder with Charcutière 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。

小松菜とココナッツのシフォンケーキ/抹茶ブリュレとナッツのセミフレッド/
 ベルビアンアイス三種

Japanese mustard spinach Chiffon Cake/Matcha Crème Brûlée and Nut Semifreddo
 /Peruvian Ice Cream

食後のコーヒー 又は 紅茶

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 豚バラときのこ オーツミルクと豆乳のアヒカルボナーラ
 Spaghettini with Pork Belly and Mushrooms in an Oat & Soy Milk Carbonara Sauce

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-Patarashka

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
 小松菜とココナッツのシフォンケーキ/抹茶ブリュレとナッツのセミフレッド/
 ベルビアンアイス三種
 Japanese mustard spinach Chiffon Cake/Matcha Crème Brûlée and Nut Semifreddo/Peruvian Ice Cream

食後のコーヒー 又は 紅茶
 Post-Meal Coffee or Tea