

MORNING

THE *Tender* HOUSE
D I N I N G

MENU サラダビュッフェ、ドリンク付き

ザ テンダーハウス スペシャルモーニング

¥2,800

【1段目】

- ・小エビとチーズのセビーチェ
- ・ウフマヨ アスパラガス

- ・大山鶏とキャロットラペ 山椒ソース

- ・スモークサーモンとオレンジのサラダ仕立て

【2段目】

- ・苺とミニトマトのバルサミコマリネ

- ・ギリークヨーグルト

- ・マンゴーとパッションのソース

- ・新じゃがと新玉ねぎのキッシュ

【3段目】

- ・フランス産 発酵バターのカロワッサン (おかわり可)

- ・アッシュェパルマンティエ

- ・枝豆のフムス

米粉のオムレットプレート

¥2,200

ほんのり甘く、ふわふわに仕上げた米粉を使用したグルテンフリーのオムレット。

使用食材：サーモン/アボカド/カッテージチーズ/甘夏/ケール

季節の野菜 オープンサンド

¥2,300

彩り鮮やかな野菜をたっぷり并使用し、ボリュームがありながらも栄養満点で最後までお楽しみいただけるオープンサンド。

使用食材：人参ラベ/ブルドボーク/ルッコラ/バルミジャーノ・レジャーノ

季節のフルーツボウル

¥2,500

(ギリークヨーグルト)

旬のフレッシュなフルーツをたっぷり并使用したギリークヨーグルトボウル。

使用食材：バナナ/日向夏/キウイ/グラノーラ

フレンチトースト

¥1,800

ザ テンダーハウス定番のフレンチトーストプレート。

お子様ビュッフェ

¥1,500

BUFFET

サニーレタスや紅くるり大根など新鮮な野菜と、
当店オリジナルの 5 種類のドレッシングから、
その日の気分に合わせてお好みの組み合わせをご堪能ください。

DRINK

Tea	イングリッシュブレイクファスト / アールグレイ ブラックティー ダーズリン ブラックティー / 八女の煎茶 / レモンガラスとミント 桃とローズヒップ / ジャスミン グリーンティー / はちみつ ほうじ茶
Coffee	氷温熟成コーヒー (Hot/Ice)
Softdrink	デトックスハーブウォーター / オレンジジュース / ミルク

OPTION DRINK

サントリープレミアムモルツ	¥1,000
本日のワイン (赤・白)	¥1,000
スパークリングワイン	¥1,000
シャンパーニュ	¥1,500
カフェ・ラテ	¥200
カプチーノ	¥200