

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 「ルクマ、ココナッツ、アサイーミックス」※1種お選びください。 Peruvian Ice Cream : Lucuma,Coconut,Acai Mix *Please choose one flavo	+300
生姜とオレンジのシフォンケーキ Ginger and Orange Chiffon Cake	+500
バナナとアマゾンカカオのパルフェ Banana and Amazon Cacao 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

※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

キハダマグロのマリネ 春キャベツのソース エモリエンテのジュレ
 Marinated Yellowfin Tuna with Spring Cabbage Sauce Emoliente Jelly

季節のスープ
 Seasonal Soup

●下記より1品お選びください。

・メカジキのグリル アヒパンカの香り アスパラガスと新玉ねぎのサラダ
 Grilled Swordfish Aji Panca Scent Asparagus and Fresh Onion Salad

・若鶏のソテー アヒアマリージョとマスタードのソース ~ポヨ・ア・ラ・ブラサ~
 Sautéed Young Chicken with Aji Amarillo and Mustard Souce ~ Pollo A La Brasa ~

【OPTION】オーストラリア産葡萄酒サーロイン 150g + ¥2,000
 Australian grape beef sirloin 150g

マンゴームース ルクマソースとココナッツソルベ
 Mango Mousse Lucuma Sause with Coconut Sorbet

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



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

キハダマグロのマリネ 春キャベツのソース エモリエンテのジュレ
 Marinated Yellowfin Tuna with Spring Cabbage Sauce Emoliente Jelly

季節のスープ
 Seasonal Soup

メカジキのグリル アヒパンカの香り アスパラガスと新玉ねぎのサラダ
 Grilled Swordfish Aji Panca Scent Asparagus and Fresh Onion Salad

若鶏のソテー アヒアマリージョとマスタードのソース ~ポヨ・ア・ラ・ブラサ~
 Sautéed Young Chicken with Aji Amarillo and Mustard Souce ~ Pollo A La Brasa ~

【OPTION】オーストラリア産葡萄酒サーロイン 150gへ変更 + ¥2,000
 Australian grape beef sirloin 150g

●下記より1品お選びください。

生姜とオレンジのシフォンケーキ/バナナとアマゾンカカオのパルフェ/
 ベルビアンアイス三種
 Ginger and Orange Chiffon Cake/Banana and Amazon Cacao Parfait/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 春キャベツとアサリ ペルー産リモ唐辛子のアリオオーリオ
 Spaghetтини with Spring Cabbage and Clams Peruvian Limo Chili Aglio e Olio

・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
 Spaghetтини 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。

生姜とオレンジのシフォンケーキ/バナナとアマゾンカカオのパルフェ/
 ベルビアンアイス三種
 Ginger and Orange Chiffon Cake/Banana and Amazon Cacao Parfait/Peruvian Ice Cream

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