

Contemporary Peruvian

「南米ペルー」は、3つの異なる地帯が融合することで海、山、そして豊かな穀物に恵まれた美食の国。

ペルー料理は、ヨーロッパやアフリカ、中国、日本など、さまざまな国からの移民の影響を受けており、各国のエッセンスが絶妙に混ざり合い、独自の食文化が発展してきました。

The TenderHOUSE では、ペルー料理の定番から日本食材を取り入れたニッケイ料理まで、アレンジを加えたここでしか味わえない料理をご提供しています。

THE *Tender* HOUSE

公式 Instagram はこちら ▶



Starter

オリーブマリネ Olive marinade	800	チーズの盛り合わせ Assorted Cheese	1,400
フライドポテト French fries	800	クラシックシーザーサラダ Classic caesar salad	half 1,200 / full 1,600
生ハム Cured ham	1,400	カーリーケールのサラダ Curly kale salad	half 1,350 / full 1,800

Appetizer

ポテトとスモークサーモンのミルフィーユ仕立て「カウサ・レジェーナ」 Potato and smoked salmon millefeuille - Causa Regena	1,200
トリュフフレンチフライドポテト Truffle french fries	1,200
ニューイングランドクラムチャウダー New England clam chowder	1,450
自家製グアンチャーレとアスパラガスの温製 丸ごとレモンと麴ノワゼットソース Homemade Hot Guanciale and Asparagus with Whole Lemon and Koji Noisette Sauce	1,800
国産牛ハツの串焼き スパイス風味 「アンティークーチョ」 Spiced Japanese Beef Heart Skewers - Anticucho	1,700
アボカドのカニとチキン詰め「パルタ・ア・ラ・レイナ」 Avocado with Crab, Chicken, and Vegetables - Palta a la Reina	2,000

Ceviche

アカイカのセビーチェ ペルー産オリーブとケール Neon Flying Squid Ceviche with Peruvian Olives and Kale	1,600
真鯛のペルー風マリネ「セビーチェ・トラディショナル」 Red Sea Bream Peruvian Style Marinated - Traditional Ceviche	half 1,200 / full 1,600
炙り真蛸のスパイシーセビーチェ Spicy Ceviche of Grilled Octopus	1,600
サーモンのカルパッチョ ローストパプリカと5種スパイスの自家製ハリッサ Salmon Carpaccio with Roasted Bell Pepper and Homemade 5-Spice Harissa	1,680
桃、ブッラータチーズ、真鯛のセビーチェ Peach, Burrata Cheese, and Red Sea Bream Ceviche	1,900

Main Dishes

国産チキンのハニージンジャーグレイズ Domestic Chicken with Honey Ginger Glaze	2,400
ニューヨーク産メカジキのハーブグリル スパイシーフレッシュトマトサルサ Herb-grilled New York swordfish with spicy fresh tomato salsa	2,800
サーモンのパン粉焼き アボカドと焦しガーリックバターソース ライム添え Breaded salmon with Avocado and Browned Garlic Butter Sauce, served with lime	2,800
ひな鶏のスパイシーロースト「ポヨ・ア・ラ・ブラサ」 Spicy Roasted Spring Chicken - Pollo a la Plaza	half 2,100 / full 2,900
長崎県産ヒラマサのバナナの葉包み焼き「パタラシュカ」 Nagasaki-Sourced Yellowtail Amberjack Grilled in Banana Leaves - Patarashca	3,200
国産牛フィレ肉と野菜のペルー風炒め「ロモ・サルタード」 Japanese Beef Tenderloin Stir-Fried with Peruvian-style stir-fried vegetables - Lomo Saltado	half 2,300 / full 3,300
国産牛フィレ肉のビーフカツレット レッドキャベツとビーツのマリネ 赤ワインソース Japanese beef fillet cutlet marinated red cabbage and beets, red wine sauce	4,500

Steak & Grill

有機と産直野菜の5種盛り合わせ Assorted Organic Fresh Vegetables - Five Kinds	1,000
岩手県産白金豚ロース 150g Hakkinton Pork Loin from Iwate Prefecture 150g	2,400
US産ハラミ肉 150g American Outside Skirt 150g	3,200
豪州産葡萄牛サーロイン 250g Australian Grape Beef Sirloin 250g	4,600
香川県産オリーブ牛サーロイン Kagawa Prefecture Olive Beef Sirloin	130g 7,800 / 250g 14,500

▼ソースを以下よりお選びください。

「ピコデガヨ」
フレッシュトマトとハラペーニョのさっぱりとしたソースです。
"Pico de Gallo" is a refreshing sauce of fresh tomatoes and jalapeño peppers.

「アヒ・ヴェルデ」
コリアンダーとライムの爽やかなペルーのソースです。
Aji Verde - Refreshing Peruvian Sauce with Coriander and Lime.

「山わさびペルー醤油漬け」
ツンとくる山わさびの風味とペルー醤油のコクがお肉によく合います。
Mountain Wasabi Pickled in Peruvian Soy Sauce -
The pungency of mountain wasabi and depth of Peruvian soy sauce complement meat.

Rice & Pasta

牛肉入りペルー風焼きスパゲッティ 「タヤリン・サルタード・デ・カルネ」 Peruvian-Style Fried Spaghetti with Beef - Tallarin Saltado de Carne	half 1,200 / full 1,600
白金豚の自家製ベーコンとスモークチーズの濃厚カルボナーラ Rich Carbonara with Homemade Bacon from Platinum Pork and Smoked Cheese	half 1,300 / full 1,780
3種チーズのラザニア チリコンカルネ Three-Cheese Lasagna with Chorizo and Corn	half 1,400 / full 2,000
有機全粒粉スパゲティ 渡り蟹と海老のアメリカーナクリーム アヒアマリージョ添え Organic Whole Wheat Spaghetti with Blue crab and shrimp American cream with aji amarillo	half 1,500 / full 2,100
魚介のペルー風パエリア「アロス・コン・マリスコス」 Peruvian seafood paella - Arroz con Mariscos	2,900

Dessert

ベルビアンアイスクリーム3種盛り合わせ Trio of Peruvian Ice Cream	600
タヒチバニラを使ったクレームブリュレ 塩キャラメルソース Creme brûlée with Tahitian vanilla, salted caramel sauce	850
メロンとアボカドのクリーム、ライムの香り Melon and Avocado Cream with Scent of Lime	1,100
桃のコンポートと甘酒のソルベ カムカムベリーソース Peach Compote and Amazake Sorbet with Camu Camu Berry Sauce	1,100
バスクチーズケーキ Basque cheesecake	1,100
マルサラワイン香る濃厚ティラミス Marsala-Scented Tiramisu	1,100
ピスタチオのパイ「バグラヴァ」 Pistachio Pie Baklava	1,200

※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。