

# 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 flavo	+300
小松菜とココナッツのシフォンケーキ Japanese Spinach and Coconut Chiffon Cake	+500
抹茶ブリュレとナッツのセミフレッド Matcha 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	1,200
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

ワラサの冷製ミキュイ 赤紫蘇のサルサクルダ  
 Chilled Mi-Cuit of Young Yellowtail Salsa cruda with Red Perilla

季節のスープ  
 Seasonal Soup

●下記より1品お選びください。

・サーモンのポワレ 柑橘とアヒアマリージョのバターソース  
 Pan-fried Salmon Citrus and Aji Amarillo Butter Sauce

・マテ茶鶏のソテー アヒパンカとカカオのソース ~ポジョデモーレ~  
 Sautéed Mate-fed Chicken Aji Panca and Cacao Sauce ~Chicken in Mole 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

・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 Sauce and Coconut Sorbet

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

ワラサの冷製ミキュイ 赤紫蘇のサルサクルダ  
 Chilled Mi-Cuit of Young Yellowtail Salsa cruda with Red Perilla

季節のスープ  
 Seasonal Soup

サーモンのポワレ 柑橘とアヒアマリージョのバターソース  
 Pan-fried Salmon Citrus and Aji Amarillo Butter Sauce

マテ茶鶏のソテー アヒパンカとカカオのソース ~ポジョデモーレ~  
 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。

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 / 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 フェネルとレモン香るペルー風スープパスタ ~ソパ・アラ・ミヌータ~  
 Spaghettini with Peruvian Style Soup Pasta with Fennel and Lemon ~Sopa a la Minuta~

・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・アリオ  
 Spaghettini with Spring Cabbage and Clams Peruvian Limo Chili Pepper Aglio Olio

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 / Banana and Amazon Cacao Parfait /Peruvian Ice Cream

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