

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 「ピスタチオとドライフルーツ、ルクマ、アサイーミックスなど」 ※1 種お選びください。 Peruvian Ice Cream : Pistachios ad Dried Fruits, Lucuma, Acai Mix *Please choose one flavo	+300
ブラットオレンジとトマトのシフォンケーキ Blood Orange and Tomato Chiffon	+500
グリオットとチョコのパシュラン Griotte and Chocolate Vacherin	+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

カツオと焼き茄子のティラディート 香味野菜のサルサクリオージャ
Tiradito of Bonito and Roasted Eggplant Salsa Criolla with Aromatic Vegetables

季節のスープ
Seasonal Soup

●下記より 1 品お選びください。

・ワラサのボワレ アヒパンカと夏野菜のケッカソース
Pan-fried Yellowtail Aji Panca and Summer Vegetables Checca Sauce

・低温調理した豚肩ロースのロースト ペルー醤油とエシャロットバターソース
Slow-roasted Pork Shoulder Peruvian Soy Sauce and Shallot Butter 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

・パイナップルのチーズタルト マラクジャソース
Pineapple Cheese Tart Maracuja Sauce

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

カツオと焼き茄子のティラディート 香味野菜のサルサクリオージャ
Tiradito of Bonito and Roasted Eggplant Salsa Criolla with Aromatic Vegetables

季節のスープ
Seasonal Soup

ワラサのボワレ アヒパンカと夏野菜のケッカソース
Pan-fried Yellowtail Aji Panca and Summer Vegetables Checca Sauce

低温調理した豚肩ロースのロースト ペルー醤油とエシャロットバターソース
Slow-roasted Pork Shoulder Peruvian Soy Sauce and Shallot Butter 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。

ブラットオレンジとトマトのシフォンケーキ/グリオットとチョコのパシュラン/
ベルビアンアイス三種
Blood Orange and Tomato Chiffon / Griotte and Chocolate Vacherin /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 炙りモッツアレラチーズと揚げ茄子のアヒパンカトマトパスタ
Spaghettini with Tomato Pasta with Seared Mozzarella, Fried Eggplant and Aji Panca

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-Patarashca

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
ブラットオレンジとトマトのシフォンケーキ/グリオットとチョコのパシュラン/
ペルビアンアイス三種
Blood Orange and Tomato Chiffon / Griotte and Chocolate Vacherin /Peruvian Ice Cream

食後のコーヒー 又は 紅茶
Post-Meal Coffee or Tea