

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】

イカとオクラのセビーチェ / 生ハムとパイナップルのサラダ仕立て
ウフマヨ ズッキーニ / 大山鶏とキャロットラペ 山椒ソース

【2 段目】

冬瓜とグレープフルーツのマリネ / 夏野菜のラタトゥイユ
ヨーグルト シャインマスカット エルダーフラワーの香り

【3 段目】

フランス産 発酵バターのクロワッサン（おかわり可）
アッシェパルマンティエ / 枝豆ととうもろこしのキッシュ

お子様ビュッフェ ¥1,500



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：パイナップル/生ハム/リコッタチーズ/エンダイブ



季節のフルーツボウル（グreekヨーグルト） ¥2,500

旬のフレッシュなフルーツをたっぷりと使用したグreekヨーグルトボウル。
使用食材：バナナ/マンゴー/キウイ/グラノーラ



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と使用し、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：茄子/レモン塩麴チキン/アボカド/ヤングコーン/トマト



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。

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 / レモングラスとミント 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

※写真はイメージでございます。ご提供内容は記載の内容でございます。