

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、アロスコンレチュエ、巨峰とコンコードなど」 ※1 種お選びください。 Peruvian Ice Cream : Lucuma, Arroz con leche, Kyoho Grape and Concord Grape *Please choose one flavo	+300
栗かぼちゃとほうじ茶のシフォンケーキ Chestnut Pumpkin and Hojicha Chiffon Cake	+500
紅はるかのピカロネス 黒糖アイス Beni-Haruka Picarones Brown Sugar Ice Cream	+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

サーモンセヴィーチェとキヌアのサラダ仕立て
ワカタイとペルーオリーブ2種ソース
Salmon Ceviche and Quinoa Sald Huactay and Peruvian Two-Olive Sauce
季節のスープ
Seasonal Soup

●下記より 1 品お選びください。

・長崎県産ブリのグリル ペルー醤油とアヒアマリージョ 山葵のソース
Grilled Nagasaki Yellowtail Peruvian Soy Sauce and Aji Amarillo Sauce with Wasabi

・若鶏ももとコリアンダーの軽い煮込み ～セコペルアーノ～
Lightly Braised Chicken thighs with Coriander ~ Seco Peruano ~

【OPTION】国産牛ランプステーキ150gへ変更 + ¥2,000
Japanese Beef Rump steak 150g

マロンとマラクジャのフラン モンブラン風
Chestnut and Passion Fruit Flan Mont Blanc-style

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

サーモンセヴィーチェとキヌアのサラダ仕立て
ワカタイとペルーオリーブ2種ソース
Salmon Ceviche and Quinoa Sald Huactay and Peruvian Two-Olive Sauce

季節のスープ
Seasonal Soup

長崎県産ブリのグリル ペルー醤油とアヒアマリージョ 山葵のソース
Grilled Nagasaki Yellowtail Peruvian Soy Sauce and Aji Amarillo Sauce with Wasabi

若鶏ももとコリアンダーの軽い煮込み ～セコペルアーノ～
Lightly Braised Chicken thighs with Coriander ~ Seco Peruano ~

【OPTION】国産牛ランプステーキ150gへ変更 + ¥2,000
Japanese Beef Rump steak 150g

●下記より 1 品お選びください。

栗かぼちゃとほうじ茶のシフォンケーキ/紅はるかのピカロネス 黒糖アイス/
ベルビアンアイス三種
Chestnut Pumpkin and Hojicha Chiffon Cake / Beni-Haruka Picarones Brown Sugar Ice Cream /
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 チキンとトマトのペルー風ラグー タヤリン・ロホ・コン・ポヨ
Spaghettini with Peruvian-Style Chicken and Tomato Ragu Tallarines Rojos con Pollo

・スパゲッティーニ きのこアヒリモ ペルー醤油ソース
Spaghettini with Mushroom and Aji Limo Peruvian Soy 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-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。

栗かぼちゃとほうじ茶のシフォンケーキ/紅はるかのピカロネス 黒糖アイス/
ベルビアンアイス三種
Chestnut Pumpkin and Hojicha Chiffon Cake / Beni-Haruka Picarones Brown Sugar Ice Cream /
Peruvian Ice Cream

食後のコーヒー 又は 紅茶
Post-Meal Coffee or Tea