

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】

イカとカブのセビーチェ / ウフマヨ ほうれん草 黒ゴマ
焼き芋の塩ブリュレ / 自家製鶏ハムとリンゴのコンポート 八角

【2 段目】

季節のフルーツと生ハムのマリネ / 秋野菜のロースト
ヨーグルト カシスソース

【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）
アッシュェパルマンティエ / きのこのキッシュ

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：柿 / クリームチーズ / ケール / 紫キャベツ生ハム / ホワイトバルサミコ / ミント / ルッコラ



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 / 柿 / 葡萄 / 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：チチャロン / さつまいも / キノコのマリネ / キャロットラペ / ワカモレ / 赤玉ねぎ / ライム



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 / レモンガラスとミント 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。