Anglerfish soup, Parihuela-style

THE Tender HOUSE

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

ペルビアンアイスクリーム 「アマゾンカカオとパッションフルーツ、ピスタチオ、グァバと苺など」 ※1 種お選びください。 Amazon cacao, passion fruit, pistachio, guava and strawberry, etc. Please choose one flavo	＋300
人参とスパイスのシフォンケーキ Chiffon cake with carrots and spices	+500
バナナとショコラのミルフィーユ風 Banana and chocolate mille-feuille style	＋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

長崎県産ぶりの炙り　かぶと春菊のクーリ　アヒパンカソース
Grilled Yellowtail from Nagasaki, Turnip and Garland Chrysanthemum Coulis, Aji Panka sauce

季節のスープ
Seasonal Soup

●下記より 1 品お選びください。

・あんこうのスープ仕立て　パリウエラ風
Monkfish soup made Parihuela style

・若鶏　きのこ　カナリ豆のバロティーヌ　ペルー醤油バルサミコソース
Young chicken, mushrooms, canali bean ballotine, Peruvian soy sauce balsamic sauce

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

イチゴのチーズケーキ　ライム香るソース
Strawberry Cheesecake Lime sauce

食後のコーヒー 又は 紅茶
Post-Meal Coffee or Tea

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　きのことカリフラワー　アサリのアヒクリームスープ
Spaghetti, Mushrooms, Cauliflower, Clams Cream Soup

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

長崎県産ぶりの炙り　かぶと春菊のクーリ　アヒパンカソース
Grilled Yellowtail from Nagasaki, Turnip and Garland Chrysanthemum Coulis, Aji Panka sauce

季節のスープ
Seasonal Soup

あんこうのスープ仕立て　パリウエラ風
Monkfish soup made Parihuela style

若鶏　きのこ　カナリ豆のバロティーヌ　ペルー醤油バルサミコソース
Young Chicken, Mushrooms, Canali bean Ballotine, Peruvian Soy sauce Balsamic sauce

【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。
人参とスパイスのシフォンケーキ/バナナとショコラのミルフィーユ風/
ペルビアンアイス三種
Carrot and Spice Chiffon cake/Banana and Chocolate mille-feuille style/
Three types of Peruvian ice cream

食後のコーヒー 又は 紅茶

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。
人参とスパイスのシフォンケーキ/バナナとショコラのミルフィーユ風/
ペルビアンアイス三種
Carrot and Spice Chiffon cake/Banana and Chocolate mille-feuille style/
Three types of Peruvian ice cream

食後のコーヒー 又は 紅茶
Post-Meal Coffee or Tea