

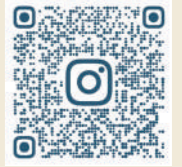
THE *Tender* HOUSE

CONTEMPORARY PERUVIAN

「南米ペルー」は、3つの異なる地帯が融合することで海、山、そして豊かな穀物に恵まれた美食の国。

ペルー料理は、ヨーロッパやアフリカ、中国、日本など、さまざまな国からの移民の影響を受けており、各国のエッセンスが絶妙に混ざり合い、独自の食文化が発展してきました。

The TenderHOUSE では、ペルー料理の定番から日本食材を取り入れたニッケイ料理まで、アレンジを加えたここでしか味わえない料理をご提供しています。



@thetenderhouse_dining

STARTER スターター

オリーブマリネ Olive marinade	800	チーズの盛り合わせ Assorted Cheese	1,400
フライドポテト French fries	800	クラシックシーザーサラダ Classic caesar salad	1,600
生ハム (スペイン産・イタリア産) Cured ham (from Spain / Italy)	1,200		

APPETIZER 前菜

ライムと唐辛子で風味づけしたインカのめざめとツナのガトー仕立て 「カウサ・レジェーナ」 Inca no Mezame Potato and Tuna Gateau with Lime and Chili Peppers - Causa Regena	1,200
国産牛ハツの串焼き スパイス風味 「アンティークーチョ」 Spiced Japanese Beef Heart Skewers - Anticucho	1,700
ズワイ蟹とチキン 野菜のタルタルを詰め込んだアボカド 「パルタ・ア・ラ・レイナ」 Stuffed Avocado with Snow Crab, Chicken, and Vegetables - Palta a la Reina	2,000
ムール貝の冷製 「チョリトス・ア・ラ・チャラカ」 Chilled Mussels "Choritos a la Chalaca"	1,200
ニューイングランドクラムチャウダー New England clam chowder	1,450
地養鶏のペルー風フライドチキン グリビッシュソースとアヒマヨネーズ Peruvian-Style Fried Chicken with Gribiche Sauce and Ahi Mayonnaise	1,600

CEVICHE セビーチェ

ライムとリモ唐辛子風味 真鯛のマリネ 「セビーチェ・トラディショナル」 Red Sea Bream Marinated with Lime and Limo Peppers - Traditional Ceviche	1,600
宮崎県産車海老の温かいセビーチェ そばの芽とビスコの香り Warm Miyazaki Tiger Prawn Ceviche with Buckwheat Sprouts and Pisco	2,000
北海道産帆立貝と茸のセビーチェ 紫蘇とライム Hokkaido Scallop and Mushroom Ceviche with Perilla Leaf and Lime	1,500
アカイカのセビーチェ ペルー産オリーブとケール Neon Flying Squid Ceviche with Peruvian Olives and Kale	1,600
北海道産サンマと産直紅芯大根のティラディートス Hokkaido Pacific Saury and Koshin Daikon Radish Tiradito	1,700
ハンガリー産鴨肉の温かいセビーチェ 柑橘とキノア Warm Hungarian Duck Ceviche with Citrus and Quinoa	1,800

MAIN DISHES メインディッシュ

京サワラのパナナの葉み焼き 「パタラシュカ」 Kyoto-Caught Japanese Pacific Mackerel Wrapped and Baked in Banana Leaves - Patarashca	3,200
オーストラリア産牛フィレ肉と赤タマネギ トマト フレンチフライ コリアンダーの炒め 「ロモ・サルタード」 Australian Beef Tenderloin Stir-Fried with Red Onions, Tomatoes, French Fries, and Coriander - Lomo Saltado	3,100

国産豚肩スペアリブのアドボと有機野菜のロースト Japanese Pork Spare Ribs Adobo with Roasted Organic Vegetables	2,400
ひな鶏のスパイシーロースト 「ポヨ・ア・ラ・ブラサ」 Spicy Roasted Spring Chicken - Pollo a la Plaza	2,900

STEAK&GRILL 肉料理

岩手県産白金豚ロース 150g Hakkinton Pork Loin from Iwate Prefecture 150g	2,400
ハラミ肉 180g (US産・カナダ産) US or Canada Outside Skirt	3,300
US産ドライエイジングランプ 150g American dry aged rump 150g	4,000
豪州産葡萄牛サーロイン 250g Australian Grape Beef Sirloin 250g	4,600
本日の特選黒毛和牛サーロイン A3・A4・A5 Today's Special Japanese Black Beef Sirloin	130g 7,800 / 250g 14,500
有機と産直野菜の5種盛り合わせ Assorted Organic Fresh Vegetables - Five Kinds	1,000

▼ソースを以下よりお選びください。

「ピコデガヨ」
フレッシュトマトとハラペーニョのさっぱりとしたソースです。
"Pico de Gallo" is a refreshing sauce of fresh tomatoes and jalapeño peppers.

「アヒ・ヴェルデ」
コリアンダーとライムの爽やかなペルーのソースです。
Aji Verde - Refreshing Peruvian Sauce with Coriander and Lime.

「山わさびペルー醤油漬け」
ツンとくる山わさびの風味とペルー醤油のkokがお肉によく合います。
Mountain Wasabi Pickled in Peruvian Soy Sauce -
The pungency of mountain wasabi and depth of Peruvian soy sauce complement meat.

RICE & PASTA ライス・パスタ

ペルー風牛肉の炒めスパゲティ 「タヤリン・サルタード・デ・カルネ」 Peruvian-Style Fried Spaghetti with Beef - Tallarin Saltado de Carne	1,600
天使の海老と北海道産帆立貝のトマトリゾット 「アロス・コン・マリスコス」 Tomato Risotto with Angel Prawns and Hokkaido Scallops - Arroz con Mariscos	2,900

3種チーズのラザニア チリコンカルネ Three-Cheese Lasagna and Chili Con Carne	2,000
--	-------

有機全粒粉スパゲティ 蝦夷アワビとアボカド パパセカ ワカタイのジェノベーゼ Organic Whole Wheat Spaghetti with Ezo Abalone and Avocado Served with Dried Potatoes and Peruvian Black Mint Pesto	2,100
---	-------

有機全粒粉スパゲティ ウニと小エビのクリームソース アヒアマリージョを添えて Organic Whole Wheat Spaghetti with Sea Urchin and Small Shrimps in a Cream Sauce Served with Peruvian Yellow Chili Peppers	2,100
--	-------

DESSERT デザート

ルクマとマラクジャのモンブラン仕立て Lucuma and Passion Fruit Mont Blanc	850
長野産のリンゴを使ったアップルパイ キーライムの香りを添えて Apple Pie Made with Nagano Apples and Served with Key Lime	1,000

ペルビアンアイスクリーム3種盛り合わせ ルクマ・キイライム・アマゾンカカオなど Trio of Peruvian Ice Cream - Lucuma, Key Lime, Amazonian Cacao, etc.	700
--	-----

シトロンブリュレアイス 長野パープルとソルベを添えて Citron Brulee Ice Cream with Nagano Purple Grape and Sorbet	850
---	-----

温州みかんとサングリアのサヴァラン チチャモラーダのジュレ添え Satsuma Mandarin and Sangria Savarin with Chicha Morada Gelee	900
--	-----

マルサラ香るティラミス Marsala-Scented Tiramisu	1,100
---	-------

ピスタチオのバグラヴァ Pistachio Baklava	1,200
----------------------------------	-------

※上記税込価格にサービス料として8%を頂戴いたします。※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。