

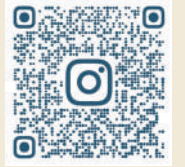
THE *Tender* HOUSE

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つけたインカのめざめとサーモンのガトー仕立て 「カウサ・レジェーナ」 Inca no Mezame Potato and Salmon Gateau with Lime and Chili Peppers - Causa Regena	1,200		
バーナ貝の冷製「サルサチャラカ」 Chilled Perna Mussels "Salsa Chalaca"	1,400		
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		
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		

CEVICHE セビーチェ

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		
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		
真フグと産直紅芯大根のティラディートス True Pufferfish and Fresh Red Heart Radish Tiraditos	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		
宮崎県産車海老の温かいセビーチェ そばの芽とピスコの香り Warm Miyazaki Tiger Prawn Ceviche with Buckwheat Sprouts and Pisco	2,000		

MAIN DISHES メインディッシュ

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		
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		
北海道産真鱈のバナナの葉包み焼き 「パタラシュカ」 Hokkaido Cod Wrapped in Banana Leaf "Pataraska"	3,200		

STEAK&GRILL 肉料理

有機と産直野菜の5種盛り合わせ Assorted Organic Fresh Vegetables - Five Kinds	1,000		
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		

▼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		
牛スジラグーのラザニア Beef tendon ragu lasagna	2,000		
有機全粒粉スパゲティ ヤリイカと小柱 パパセカ イカ墨とアヒパンカトマトソース Organic Whole Wheat Spaghetti with Squid and Baby Scallops, Papa Seca, Squid Ink and Aji Panca Tomato Sauce	2,000		
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		
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		

DESSERT デザート

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		
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		
フォンダンショコラ 針なしミツバチの蜂蜜とカムカムのソース Fondant Chocolate with Stingless Bee Honey and Camu Camu Sauce	950		
温州みかんとサンタリアのサヴァラン チチャモラーダのジュレ添え Satsuma Mandarin and Sangria Savarin with Chicha Morada Gelee	900		
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		
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。