

STARTER

スターター

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

APPETIZER

前菜

鮑ときのこのオイスターマリネとキノアのサラダ 黄色いフレッシュチーズ Marinated Abalone and Mushrooms with Oyster Marinade and Quinoa Salad with Fresh Yellow Cheese	1,200
北海道産帆立貝と春野菜のタルタル 春キャベツのムースリヌ ペルー醤油の香り Hokkaido Scallop and Spring Vegetable Tartare, Spring Cabbage Mousseline, Peruvian Soy Sauce	1,200
本日の前菜 ※スタッフにお尋ねください。 Today's appetizer ※Please ask the staff.	ask

HOT DISH

温かい料理

西京味噌とアヒパンカでマリネした鯖 三つ葉とキノアのサラダ 柑橘のソース Mackerel Marinated with Kyoto Miso and Aji Panca, Parsley and Quinoa Salad, Citrus Sauce	1,700
ニューイングランドクラムチャウダー New England clam chowder	1,450
桜海老のクレープ 自家製スモークサーモンと帆立 マンゴーサルサとピスコクリームソース Sakura Shrimp Crepe, In-House Smoked Salmon and Scallops, Mango Salsa and Pisco Cream Sauce	1,600
牛頬肉とインカのめざめのパン包み焼 チチャモラーダソース Potato and Beef Cheek Wellington, Chicha Morada Sauce	1,800

PASTA

パスタ

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
タリアッテレ 蛤と菜の花 パンチェッタのアーリオオーリオ Tagliatelle, Clam and Rapeseed Blossoms, Pancetta Aglio Olio	1,800
スパゲッティ 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 Spaghetti with Sea Urchin and Small Shrimp Cream Sauce Served with Aji Amarillo	1,800
本日のパスタ ※スタッフにお尋ねください。 Today's pasta ※Please ask the staff.	ask
パン ※種類日替わり Bread ※Types change daily	200

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

CONTEMPORARY PERU

ペルー料理

ライムと唐辛子で風味つけ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 Potatoes and Tuna Gateau with Lime and Pepper - Causa Regena	900
ライムと唐辛子で風味つけたインカのめざめとアボカド トマトのガトー 「ヴィーガン・カウサ」 Inca no Mezame Potatoes and Avocado with Lime and Pepper, tomato gateau - Vegan Causa	900
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 snapper marinated with lime and limo peppers - Traditional Ceviche	1,600
花咲ガニとチキン 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」 An avocado stuffed with chicken and vegetable salad - Parta a la Reina	2,000
国産牛ハツの串焼き スパイス風味 「アンティクーチョ」 Spiced Japanese beef heart skewers - Anticucho	1,700
天然真鯛のバナナの葉包み焼き 「パタラシュカ」 Natural sea bream wrapped in banana leaves and baked - Patarashka	3,200
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
ひな鶏のスパイシーローストチキン 「ポヨ・ア・ラ・ブラサ」 Spicy Roasted Spring Chicken - Pollo a la Plaza	2,900
子牛のコトレッタ アンチョビとライムのソース 「ミラネッサ・デ・テルネーロ」 Veal Cotoletta with Anchovy and Lime Sauce - Milanese de Ternero	3,600
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 fillet of beef stir fried with red onions, tomatoes, French fries, and coriander - Lomo Saltado	3,100
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 Stir-fried Spaghetti with Beef - Tallarin Saltado de Darne	1,400

STEAK&GRILL

肉料理

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
岩手県産白金豚ロース 150g Hakkinton Pork Loin from Iwate Prefecture 150g	2,400
徳島県産阿波尾骨付き鶏モモ Awaodori Chicken Thigh on the Bone from Tokushima Prefecture	2,400

▼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.

「ソースジャポネ」
お肉をさっぱりと召し上がれる和を意識したソースです。
Source japonais - A Japanese-inspired sauce that pairs with steak for a lighter taste.

「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コク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.

「本日のソース」
スタッフにお尋ねください。
Today's source ※Please ask the staff.

DESSERT

デザート

ペルビアンアイスクリーム 「ルクマ・キイライム・アグアイマントなど」※1種お選びください。 Persian Ice Cream: Lucuma, chiy lime, aguaymant, etc. *Please choose one flavor	300
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・アグアイマントなど」 Three types of Persian ice cream: Rukuma, quillaim, aguaymant, etc.	700
季節のフルーツのペルー風プリン 「クレマ・ボルテアダ」 "Crema Volteada" Peruvian Pudding with Seasonal fruit	600
アマゾンカカオのフォンダンショコラ Amazon cacao chocolate fondant	850
アンデス栗とアマゾンカカオのアフォガード チョコラータ Andean Chestnut and Amazon Cacao Affogato Chocolata	800
ブルーチーズのティラミスビアンコ White tiramisu with blue cheese	950
三種の濃厚チーズケーキ 3 varieties of rich cheese cake	900

※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。