

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 「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
三種の濃厚チーズケーキ ルクマソース 3 varieties of rich cheese cake	+500
長野パープルとヘーゼルナッツの温かいケーキ ヨーグルトソルベ添え Warm Nagano Purple and Hazelnut Cake with Yogurt Sorbet	+ 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	500
ザ・プレミアム・モルツ<香るエール>/生ビール The Premium Malts /draft beer	800

※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

大山鶏のテリーヌと柚子 ターメリックソース
Daisen Chicken Terrine with Yuzu and Turmeric Sauce

季節のスープ
Seasonal Soup

●下記より1品お選びください。

・本サワラの香草パン粉焼き 西京味噌とアヒアマリージョのソース
Grilled Spanish Mackerel with Herbs and Breadcrumbs, Saikyo Miso and Ajiamarillo Sauce

・国産豚バラ肉とビーツ ジャガイモの赤い煮込み
Japanese Pork Belly, Beets and "Red-style" (Soy Sauce, Mirin, Sugar) Stewed Potatoes

【OPTION】・オーストラリア産葡萄牛サーロイン 150g + ¥2,000
Australian grape beef sirloin 150g

栗のエクレア キャトルエピスの香り アマゾンカカオのアイス
Chestnut eclair with the scent of Quatre Epice amazon cacao ice cream

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

大山鶏のテリーヌと柚子 ターメリックソース
Daisen Chicken Terrine with Yuzu and Turmeric Sauce

季節のスープ
Seasonal Soup

本サワラの香草パン粉焼き 西京味噌とアヒアマリージョのソース
Grilled Spanish Mackerel with Herbs and Breadcrumbs, Saikyo Miso and Ajiamarillo Sauce

国産豚バラ肉とビーツ ジャガイモの赤い煮込み
Japanese Pork Belly, Beets and "Red-style" (Soy Sauce, Mirin, Sugar) Stewed Potatoes

【OPTION】オーストラリア産葡萄牛サーロイン 150gへ変更 + ¥2,000
Australian grape beef sirloin 150g

洋梨のミルフィーユ仕立て
Pear mille-feuille

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 しらすと焼茄子 フレッシュトマトとアヒパンカのソース
Spaghettini, whitebait, grilled eggplant, fresh tomato and ajipanka sauce

・スパゲッティーニ ケイジャンスパイスと牛筋のラグー パンデビスの香り
Spaghettini with Cajun Spices and Beef Tendon Ragout, Flavored with Pain d'Épices

食後のコーヒー 又は 紅茶
Post-Meal Coffee or Tea

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 Ceviche

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・クレマ」
Local chicken stir-fried with seasonal vegetables"PoYo Saltado Crema"

洋梨のミルフィーユ仕立て
Pear mille-feuille

食後のコーヒー 又は 紅茶
Post-Meal Coffee or Tea