

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
マラクジャと柑橘のチーズケーキ ヨーグルトソルベ Passion Fruit and Citrus Cheesecake with Yogurt Sorbet	+500
抹茶のムース仕立て チチャモラベリーソースとイチゴソルベ Matcha Mousse with Chicha Morada Berry Sauce and Strawberry 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	800
ザ・プレミアム・モルツ<香るエール>/生ビール The Premium Malts /draft beer	900

※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

そば粉と鶏むね肉のガレット オレンジ風味のサボイキャベツ
 紫オリーブのソース
 Buckwheat flour and chicken breast Meat Garrett Orange Savo Cabbage Purple Olive Sauce

季節のスープ
 Seasonal Soup

●下記より1品お選びください。

鯖のアサード 西京味噌とアヒアマリージョマリネ クレソンピューレ
 Mackerel asado Saikyo Miso and Ahiamari Jomarine Cresson Puree

もち豚肩ロースの炭塩グリル トマトとアヒパンカのクネル
 Charcoal salt grilled pork shoulder loin Tomato and Ahipanka kunnel

【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

マラクジャと柑橘のチーズケーキ ヨーグルトソルベ
 Passion Fruit and Citrus Cheesecake with Yogurt Sorbet

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

そば粉と鶏むね肉のガレット オレンジ風味のサボイキャベツ
 紫オリーブのソース
 Buckwheat flour and chicken breast Meat Garrett Orange Savo Cabbage Purple Olive Sauce
 季節のスープ
 Seasonal Soup

鯖のアサード 西京味噌とアヒアマリージョマリネ クレソンピューレ
 Mackerel asado Saikyo Miso and Ahiamari Jomarine Cresson Puree

もち豚肩ロースの炭塩グリル トマトとアヒパンカのクネル
 Charcoal salt grilled pork shoulder loin Tomato and Ahipanka kunnel

【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

抹茶のムース仕立て チチャモラベリーソースとイチゴソルベ
 Matcha Mousse with Chicha Morada Berry Sauce and Strawberry Sorbet

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 あさりとトレビスのトマトソース
 Spaghettini with Tomato sauce with clams and trevis

スパゲッティーニ 牛筋のラグー フレッシュトマトとアボカドバジルの香り
 Spaghettini with Beef Tendon Ragout, Fresh Tomato, and Avocado Basil Aroma

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"

抹茶のムース仕立て チチャモラベリーソースとイチゴソルベ
 Matcha Mousse with Chicha Morada Berry Sauce and Strawberry Sorbet

食後のコーヒー 又は 紅茶
 Post-Meal Coffee or Tea