

# 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
カムカムパルフェ桜餡のクリーム ヨーグルトソルベ添え Camucamu parfait sakura bean cream Served with yogurt sorbet	+500
オレンジとチチャモラーダのヴァシュラン Vacherin with orange and chicha morada	+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	1,000
ザ・プレミアム・モルツ<香るエール>/生ビール The Premium Malts /draft beer	1,000

※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

新玉ねぎのブランマンジェ ホッキ貝とセヴィーチェ  
Fresh onion blancmange Surf clam and ceviche

季節のスープ  
Seasonal Soup

●下記より1品お選びください。  
カレイのグラチネ ワンカイーナ アヒと燻製パプリカソース  
Flatfish gratine huancaína Ahi and smoked paprika sauce

豚フィレのカツレツ ライムとコリアンダーに香り セロリのレムラード  
Pork fillet cutlet Scent of lime and coriander Celery remoulade

【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

カムカムパルフェ桜餡のクリーム ヨーグルトソルベ添え  
Camucamu parfait sakura bean cream Served 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

新玉ねぎのブランマンジェ ホッキ貝とセヴィーチェ  
Fresh onion blancmange Surf clam and ceviche

季節のスープ  
Seasonal Soup

カレイのグラチネ ワンカイーナ アヒと燻製パプリカソース  
Flatfish gratine huancaína Ahi and smoked paprika sauce

豚フィレのカツレツ ライムとコリアンダーに香り セロリのレムラード  
Pork fillet cutlet Scent of lime and coriander Celery remoulade

【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

オレンジとチチャモラーダのヴァシュラン  
Vacherin with orange and chicha morada

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。

スパゲッティニ あさりとトレビスのトマトソース  
Spaghettini, Clams and Trevis tomato sauce

スパゲッティニ 菜の花とワカタイのジェノベーゼ  
Spaghettini, Rape blossoms and Huacatai Genovese

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"

オレンジとチチャモラーダのヴァシュラン  
Vacherin with orange and chicha morada

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