

THE *Tender* HOUSE

# CONTEMPORARY PERUVIAN

コンテンポラリーペルー料理

INDIGO ————— ¥2,800

○鯛のテリーヌ  
春野菜と山わさびクリーム

○季節のスープ

※メインをお選びください。

◇鯖のアンチョビパン粉焼き  
マンゴーサルサクリオージャ  
又は

◇大山鶏のロースト  
じゃがいものグラタン  
バルサミコとパプリカ2種のソース

○アプリコットと抹茶のモンブラン

○食後のコーヒー 又は 紅茶

PASTA LUNCH ————— ¥2,100

・前菜 / スープ / パン

※下記2種より1品お選びください。

A : ペンネ  
白ワインで煮込んだ牛肉のラグーバジルの香り

B : スパゲッティーニ  
ペルー風魚介の炒めスパゲッティ

・食後のコーヒー 又は 紅茶

BUENOS ————— ¥3,800

○シェフより本日の1品

○鯛のテリーヌ 春野菜と山わさびクリーム

○季節のスープ

○鯖のアンチョビパン粉焼き  
マンゴーサルサクリオージャ

○大山鶏のロースト  
じゃがいものグラタン  
バルサミコとパプリカ2種のソース

○メロンとライチのスープ

○食後のコーヒー 又は 紅茶

STEAK LUNCH ————— ¥4,800

・前菜 / スープ/パン

・オーストラリア産葡萄牛サーロイン150g  
三浦野菜を添えて

・食後のコーヒー 又は 紅茶

DESSERT 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 + 300yen  
「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。

3種の濃厚チーズケーキ ルクマソース + 500yen

イチゴのミルフィーユ + 800yen

パティシエ特製 本日のデザート + 700yen

SIDE DISHES

フライドポテト 650yen 生ハム 850yen お子様用スープ 300yen お子様用スパゲティ 850yen

DRINK

オプションでお飲み物をお選びいただけます

Sparkling Wine 1,000yen Wine (Red /White) 1000yen~ Homemade sangria (Red /White) 500yen  
スパークリングワイン ワイン (赤・白) 自家製サングリア(赤・白)

【DRAFT/生】

The PREMIUM MALT'S<KAORU ALE> 800yen  
ザ・プレミアム・モルツ<香るエール>/生ビール

※表示価格は消費税・サービス料込みの金額です

L  
U  
N  
C  
H  
M  
E  
N  
U