

MORNING

MENU サラダbuffe、ドリンク付き



ザ テンダーハウス スペシャルモーニング ¥2,800

- ・サーモンとモッツアレラチーズのタルタル デイルの香り
- ・大山鶏胸肉の低温ロースト 有機人参のラベ
- ・茸のセビーチェ
- ・バジルとトマトのシフォン
- ・柿、リンゴ、巨峰のマリネ アプリコットヨーグルト添え
- ・さつまいもと南瓜、無花果の白ワイン煮のカナッペ
- ・フランス産 発酵バターのカロワッサン (おかわり可)
- ・アッシュパルマンティエ
- ・栗と紅茶鴨 ほうれん草のグラタンパイ

シナモントースト + ¥400

お子様buffe ¥1,500



米粉のオムレットプレート ¥2,200

ほんのり甘く、ふわふわに仕上げた米粉を使用したグルテンフリーのオムレット。
使用食材：サーモン / レンコン / ビーツ



季節の野菜 オープンサンド ¥2,300

彩り鮮やかな野菜をたっぷり并使用し、ボリュームがありながらも栄養満点で最後までお楽しみいただけるオープンサンド。
使用食材：モルタデッラハム / ひよこ豆のフムス / ポーチドエッグ / オレンジソース



季節のフルーツボウル(グreekヨーグルト) ¥2,500

旬のフレッシュなフルーツをたっぷりを使用したグreekヨーグルトボウル。
使用食材：リンゴ / パナナ / ピスタチオ / グラノーラ



フレンチトースト ¥1,800

ザ テンダーハウス定番のフレンチトーストプレート。

BUFFET

サニーレタス / トレビス / 赤玉葱 / 紅くるり大根 / トマト / 紫キャベツ / オレンジ
グレープフルーツ / キヌア / ベーコン / クルトン / ブラックオリーブ / オリーブ / ナッツ
レーズン / ヘーゼルナッツ / 野菜クルトン / カシューナッツ / クルミ
イタリアンドレッシング / アヒシーザードレッシング / キウイドレッシング
マンゴードレッシング / テンダードレッシング / 本日のスープ

DRINK

Tea イングリッシュ ブレイクファスト / アールグレイ ブラックティー
ダーズリン ブラックティー / 八女の煎茶 / レモンガラスとミント
桃とローズヒップ / ジャスミン グリーンティー / はちみつ ほうじ茶
Coffee 氷温熟成コーヒー (Hot/Ice)
Softdrink デトックスハーブウォーター / オレンジジュース / ミルク

OPTION DRINK

サントリープレミアムモルツ ¥900
本日のワイン (赤・白) ¥800
スパークリングワイン ¥1,000
シャンパーニュ ¥1,500
カフェ・ラテ ¥200
カプチーノ ¥200