

STARTER

	スターター
オリーブマリネ Olive marinade	800
フライドポテト French fries	800
生ハム (スペイン産・イタリア産) Cured ham (from Spain / Italy)	1,200
クラシックシーザーサラダ Classic caesar salad	1,600
チーズの盛り合わせ Assorted Cheese	1,400

APPETIZER

	前菜
鮑ときのこのオイスターマリネとキノアのサラダ 黄色いフレッシュチーズ Marinated Abalone and Mushrooms with Oyster Marinade and Quinoa Salad with Fresh Yellow Cheese	1,200
ムール貝の冷製「チョリトス・ア・ラ・チャラカ」 Chilled Mussels "Choritos a la Chalaca"	1,200
牛肉とマンゴー パッションフルーツのセビーチェ Beef and Mango Passionfruit Ceviche	1,400

HOT DISH

	温かい料理
ケイジャンマリネのメカジキステーキ アヒパンカ香るケッカソース Cajun Marinated Swordfish Steak with Ahi Panca Pepper Kekka Sauce	1,400
ニューイングランドクラムチャウダー New England clam chowder	1,450
"ペルー風フライドチキン「テンダーチキン」 グリビッシュソースとアヒマヨネーズ" Peruvian Style Fried Chicken "Tender Chicken" with Gribiche Sauce and Ahi Mayonnaise	1,600
牛頬肉とインカのめざめのパン包み焼 チチャモラーダソース Potato and Beef Cheek Wellington, Chicha Morada Sauce	1,800

PASTA

	パスタ
3種チーズのラザニア チリコンカルネ Three-Cheese Lasagna and Chili Con Carne	2,000
スパゲッテーニ スパイス薫るフルーツトマトとモッツァレラチーズ Spaghettini with Spiced Fruit Tomato and Mozzarella Cheese	1,800
スパゲッティ ウニと小エビのクリームソース アヒアマリージョを添えて Spaghetti with Sea Urchin and Small Shrimp Cream Sauce Served with Aji Amarillo	1,800
本日のパスタ ※スタッフにお尋ねください。 Today's pasta ※Please ask the staff.	ask
パン ※種類日替わり Bread ※Types change daily	200

THE *Tender* HOUSE

CONTEMPORARY PERUVIAN



@thetenderhouse_dining

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。

CONTEMPORARY PERU

	ペルー料理
ライムと唐辛子で風味つけたインカのめざめとツナのガトー仕立て 「カウサ・レジェーナ」 Inca no Mezame Potatoes and Tuna Gateau with Lime and Pepper - Causa Regena	900
ライムとリモ唐辛子風味 真鯛のマリネ 「セビーチェ・トラディショナル」 Red snapper marinated with lime and limo peppers - Traditional Ceviche	1,600
ズワイガニとチキン 野菜のタルタルを詰め込んだアボカド 「パルタ・ア・ラ・レイナ」 An avocado stuffed with chicken and vegetable salad - Parta a la Reina	2,000
国産牛ハツの串焼き スパイス風味 「アンティクーチョ」 Spiced Japanese beef heart skewers - Anticucho	1,700
天然真鯛のバナナの葉包み焼き 「パタラシュカ」 Natural sea bream wrapped in banana leaves and baked - Patarashka	3,200
天使の海老と北海道産帆立貝のトマトリゾット 「アロス・コン・マリスコス」 Tomato Risotto with Angel Prawns and Hokkaido Scallops - Arroz con Mariscos	2,900
ひな鶏のスパイシーローストチキン 「ポヨ・ア・ラ・プラサ」 Spicy Roasted Spring Chicken - Pollo a la Plaza	2,900
子牛のコトレッタ アンチョビとライムのソース 「ミラネッサ・デ・テルネーロ」 Veal Cotoletta with Anchovy and Lime Sauce - Milanese de Ternero	3,600
オーストラリア産牛フィレ肉と赤タマネギ トマト フレンチフライ コリアンダーの炒め 「ロモ・サルタード」 Australian beef fillet of beef stir fried with red onions, tomatoes, French fries, and coriander - Lomo Saltado	3,100
ペルー風牛肉の炒めスパゲティ 「タヤリン・サルタード・デ・カルネ」 Peruvian Stir-fried Spaghetti with Beef - Tallarin Saltado de Darne	1,400

STEAK&GRILL

	肉料理
ハラミ肉 180g (US産・カナダ産) US or Canada Outside Skirt	3,300
US産ドライエイジングランプ 150g American dry aged rump 150g	4,000
豪州産葡萄牛サーロイン 250g Australian Grape Beef Sirloin 250g	4,600
本日の特選黒毛和牛サーロイン A3・A4・A5 Today's Special Japanese Black Beef Sirloin	130g 7,800 / 250g 14,500
岩手県産白金豚ロース 150g Hakkinton Pork Loin from Iwate Prefecture 150g	2,400
徳島県産阿波尾骨付き鶏モモ Awaodori Chicken Thigh on the Bone from Tokushima Prefecture	2,400

▼ソースを以下よりお選びください。

「ピコデガヨ」
フレッシュトマトとハラペーニョのさっぱりとしたソースです。
"Pico de Gallo" is a refreshing sauce of fresh tomatoes and jalapeño peppers.

「アヒ・ヴェルデ」
コリアンダーとライムの爽やかなペルーのソースです。
Aji Verde - Refreshing Peruvian Sauce with Coriander and Lime.

「ソースジャポネ」
お肉をさっぱりと召し上がれる和を意識したソースです。
Source japonais - A Japanese-inspired sauce that pairs with steak for a lighter taste.

「山わさびペルー醤油漬け」
ツンとくる山わさびの風味とペルー醤油のkokがお肉によく合います。
Mountain Wasabi Pickled in Peruvian Soy Sauce -
The pungency of mountain wasabi and depth of Peruvian soy sauce complement meat.

「本日のソース」
スタッフにお尋ねください。
Today's source ※Please ask the staff.

DESSERT

	デザート
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
ペルビアンアイスクリーム3種盛り合わせ Three types of Persian ice cream	700
オレンジ香るクレームブリュレ、キウイソルベ Crème Brûlée with a Hint of Orange, Kiwi Sorbet	650
アマゾンカカオのフォンダンショコラ Amazon cacao chocolate fondant	850
ピスタチオのバグラヴァ Pistachio Baklava	1,200
アンデス栗とアマゾンカカオのアフォガード チョコラータ Andean Chestnut and Amazon Cacao Affogato Chocolate	800
ライチのグラニテと桃のコンポート、ルバーブのジュレ添え Lychee Granita with Peach Compote and Rhubarb Jelly	800
三種の濃厚チーズケーキ 3 varieties of rich cheese cake	900

※上記税込価格にサービス料として8%を頂戴いたします。※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。